ПОДАРОКЪ
МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

или

СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНІЮ РАСХОДОВЪ
ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ.

ЧАСТЬ II.

ВЪ НЕЙ ЗАКЛЮЧАЮТСЯ:

Болѣе 1000 описаній приготовленія разныхъ домашнихъ запасовъ, какъ-то: печенье бабъ, булокъ, сухарей, пряниковъ; приготовленіе варенья, сироповъ, консервовъ, наливокъ, шиповокъ, водокъ, ликеровъ, кваса, пива, меда, уксуса, горчицы, масла, сыровъ, дрожжей, хлѣба, разныхъ запасовъ изъ фруктовъ, ягодъ, овощей и зелени; замѣтки относительно разведенія и сбереженія на зиму зелени, кореньевъ; сбереженіе мяса, птицъ, рыбы, соленье и копченье ихъ; приготовленіе колбасъ, сосисекъ и пр.

5 ПЛАНОВЪ УДОБНЫХЪ КВАРТИРЪ.

Устройство кухни; кухонная посуда; новѣйшія принадлежности обѣденнаго и чайнаго стола.

(съ рисунками).

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ.

Составила и издала

Елена Молоховецъ.

ДВАДЦАТЬ ВТОРОЕ ИЗДАНІЕ, ИСПРАВЛЕННОЕ И ДОПОЛНЕННОЕ.

180-ыя тысячи.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Типографія Н. Н. Клобукова, Пряжка, д. № 3.

1901.

ОТДѢЛЪ XXXIX.

Бабы малороссійскія и польскія на дрожжахъ, бабы на сбитыхъ бѣлкахъ, булки и куличи, струцели, мазурки, пляцки, сухари, крендели и прочее мелкое печенье къ чаю, кофе и шоколаду.

А) БАБЫ НА ДРОЖЖАХЪ.

ПРИМѢЧАНІЕ. Удача бабъ болѣе всего зависитъ отъ дрожжей, потомъ отъ печи и наконецъ отъ сухости муки.

1. Дрожжи должны быть самыя лучшія бѣлыя и густыя. Печенье бабъ на дрожжахъ продолжается приблизительно часовъ 6—7. т. е. если растворить ихъ въ 9 часовъ утра, то ихъ придется уже вынуть изъ печи часа въ 3—4.—Столько же времени занимаетъ и печенье булокъ.

Для бабъ лучше всего употреблять слѣд.: дрожжи. Купить самыхъ лучшихъ сухихъ дрожжей; положить въ бутылку 3/4 фунта этихъ сухихъ дрожжей, налить полную бутылку самою холодною водою, разболтать и сохранять въ холодномъ мѣстѣ, не закупоривая, а только прикрывая сѣткою; при употребленіи взбалтывать. Этихъ то дрожжей и брать по 1/2 стак. или по стакану, какъ сказано въ нижеприводенныхъ рецептахъ.

Чтобы узнать хороши ли дрожжи, надо взбалтать, отлить ихъ въ бутылку и поставить въ горячую воду. Если дрожжи начнутъ подниматься, значитъ годны къ употребленію. Если останутся неподвижными, значитъ никуда не годятся.

Назначенная пропорція дрожжей относится къ бѣлымъ, густымъ, однимъ словомъ, къ самымъ лучшимъ дрожжамъ. Если же дрожжи не такъ хороши, то ихъ надо, въ такомъ случаѣ, прибавить, убавивъ на столько же пропорцію назначеннаго молока.

Можно употреблять густыя дрожжи и домашняго приготовленія, о которыхъ сказано въ отдѣлѣ XLIX.

2. Печь надобно истопить чрезвычайно жарко, лучше послѣ немного выстудить ее. Для бабъ печь должна быть жарче, чѣмъ на обыкновенныя булки.

3. Мука должна быть самая лучшая, сухая и просѣянная.

4. Если баба заварная, то муку надо заваривать кипящимъ молокомъ, шибко мѣшая до гладкости; дать постоять, чтобы остыла и тогда класть въ нее желтки и проч.

5. Масло должно быть самое свѣжее, чухонское; надо растопить его, дать устояться, слить сверху самое чистое, теплое влить въ тѣсто.

6. Соли, на каждые 3 стакана муки класть по 1/8 чайной ложки.

7. Желтки тщательно отдѣлять отъ бѣлковъ, разбить ихъ хорошенько, потомъ процѣдить сквозь сито, а послѣ уже бить ихъ до-бѣла въ маслобойкѣ, какъ масло или растереть ихъ въ каменной чашкѣ.

8. Почти всѣ бабы на дрожжахъ должны всходить три раза, слѣдующимъ образомъ: взять дрожжи, муку, молоко и яйца, растворить тѣсто, бить веселочкою впродолженіе получаса, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, чтобы дрожжи едва тронулись. Тогда бить опять лопаточкою, всыпать понемногу все остальное, за каждымъ разомъ сильно выбивая тѣсто, всего впродолженіе 3/4 или 1 часа, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться такъ, чтобы тѣста прибыло вдвое болѣе, чѣмъ было растворено.—Тогда бить опять лопаткою или руками, минутъ съ 10, влить въ форму, наполнивъ ея 1/4 или 1/3 часть. Поставить въ теплое, но не горячее мѣсто. Когда тѣсто поднимется такъ, что наполнитъ почти 3/4 формы, тогда со всевозможною осторожностью, чтобы не встряхнуть (потому что въ такомъ случаѣ тѣсто тотчасъ опадетъ и будетъ закалецъ), вставить въ печь, прямо на назначенное мѣсто, чтобы не передвигать.

9. Дать стоять въ печи цѣлый часъ, даже и полтора, если баба очень высока. Чтобы не вынуть изъ печи бабу сырую, нѣкоторые дѣлаютъ такъ: когда въ форму вольютъ тѣсто

втыкаютъ въ него осторожно двѣ тоненькія соломенки въ двухъ мѣстахъ и такъ ставятъ въ печь. Черезъ часъ и минутъ 10, надобно влѣзть въ печку и вынуть осторожно одну соломенку; если она будетъ совершенно суха и къ ней тѣсто не прилипаетъ, значитъ баба готова, въ противномъ же случаѣ пусть посидитъ еще нѣсколько времени. Когда будетъ готова, съ тою же самою осторожностью вынуть ее изъ печи.

10. Печь бабы лучше всего въ раздвижныхъ формахъ, смазанныхъ масломъ и обсыпаныхъ сухарями, на дно можно слать кружокъ чистой бумаги пропитанной масломъ. Формы для бабъ дѣлаются мѣдныя или жестяныя, вышиною ³/₄ аршина, иногда осьми или шести угольныя, что чрезвычайно красиво. Въ такомъ случаѣ бока бабы можно оглазировать полосками, разноцвѣтною глазурью.

11. Формы для бабъ клеятъ также изъ толстой бумаги, вершковъ 6 въ діаметрѣ, также вышиною въ ³/₄ аршина; намазать бумажную форму масломъ, обсыпать сухарями, поставить на плоскую крышку отъ кастрюли, т. е. на сотейникъ. Бабы малой пропорціи можно печь въ кастрюлькѣ, обложенной бумагою, намазанною масломъ. Вынувъ изъ печи дать чуть-чуть остынуть и тогда вынимать изъ формы, потому что бумагу легче снять, пока баба не совсѣмъ остыла. Чтобы высокая баба не опала, ее выкладываютъ нѣкоторыя на широкое полотенце положенное на большую тугую подушку или лучше на пружинный матрацъ, и осторожно перекатываютъ ее, двигая ее тѣмъ же полотенцемъ, пока не остынетъ и не окрѣпнетъ, но трудно ее потомъ, бываетъ поставить на тарелку.

12. Тѣсто для бабъ вообще не должно быть гуще, чѣмъ на вафли, даже немного жиже.

13. Когда тѣсто поднимется въ третій разъ, надобно дать ему подняться, но не слишкомъ, потому что въ такомъ случаѣ бабы будутъ пустыя, а булки опадутъ въ печи.

14. Когда бабы поднимаются въ формѣ въ тепломъ мѣстѣ и когда онѣ уже въ печи, надобно наблюдать, чтобы до нихъ не доходилъ ни холодъ, ни вѣтеръ и чтобы не стучали дверьми; лучше всего въ это время никого не пускать въ кухню.

15. Сахаръ для бабъ, булокъ и прочихъ пирожныхъ долженъ быть очень мелко истолченъ и просѣянъ.

16. При печеньи бабъ надобно имѣть большую сноровку: онѣ часто не удаются даже тѣмъ, которыя постоянно и мастерски пекутъ ихъ такъ, что трудно иногда найти причину этой неудачи, Но такъ какъ эти бабы очень вкусны съ чаемъ и кофе и можно печь ихъ во всякое время. то лучше брать меньшую пропорцію, а именно ¹/₃ часть, т. е. печь бабы вышиною въ 3—4 вершка, потому что, во первыхъ, легче ихъ испечь, скорѣе удадутся, а во-вторыхъ. если и не удадутся, то небольшой убытокъ.

17. Въ нихъ можно класть для вкуса и запаха лимонную цедру, горькій миндаль, корицу, кардамонъ, мушкатный цвѣтъ, лимонное, бергамотное или розовое масло.

18. Глазурь для бабъ. Бабы можно оглазировать кругомъ какою угодно глазурью но, по большей части, покрываютъ ихъ слѣдующею дешевою глазурью: на 3 стакана мелкаго просѣяннаго сахару взять 1¹/₂ стакана картофельной, самой сухой, просѣянной муки, сокъ изъ 1 лимона и 5 бѣлковъ или немного болѣе, все это тереть въ каменной чашкѣ, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ.—Вообще эта глазурь не должна быть слишкомъ густа, потому что густую трудно ровно размазать: она когда высохнетъ, будетъ ломаться и отпадать.

19. Когда пекутся бабы или булки на однихъ желткахъ, тогда надобно придумать, къ обѣду, такія кушанья, въ которыя можно было бы употребить оставшіеся бѣлки, какъ напримѣръ, какой нибудь воздушный пирогъ, или безе, или испечь бабу снѣжную или булки на сбитыхъ бѣлкахъ или мазурекъ № 1824 и проч.

20. Бабы если зачерствѣютъ, ихъ можно отсвѣжить: срѣзать верхній слой, смочить ее марсалой (ка рюмку арсалы—рюмка воды и полная ложка мелкаго сахара, поставить въ горячую печь, минутъ на 20. При этомъ ее можно еще обернуть чистою пропускною бумагою,— бибулою. Баба станетъ еще вкуснѣе свѣжей, такъ какъ пропитается сладкимъ ромомъ.

21. Подавая бабу на столъ, подкладывать подъ нея красиво вырѣзанную бумагу.

3001) **Баба съ ромомъ.** Взять на 6 человѣкъ, ²/₃ стак. теплаго молока, 3—4 золотника сухихъ дрожжей, растворить тѣсто, накрыть, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, выбить лопаткою, какъ можно лучше, всыпать ¹/₂ ложечки соли, вбить по одному 12 цѣльныхъ яицъ, всыпать ¹/₃ стак. просѣяннаго сахара и положить ¹/₂ фун. самаго лучшаго нерастопленнаго, но мягкаго чухонскаго масла, можно всыпать немного лимонной цедры, выбивать лопаткою, чѣмъ дольше, тѣмъ лучше, накрыть, поставить опять въ теплое мѣсто. Когда поднимется выбить хорошенько, перелить въ форму, намазанную масломъ. Когда немного подни-

нется, вставить въ печь на 1/2 или 3/4 часа; Между тѣмъ вскипятить сладкій, но жидкій сиропъ, влить по вкусу рому, но чтобы былъ довольно сильный запахъ. Вынуть бабу изъ печи, горячую выложить бокомъ на блюдо, когда остынетъ облить ее этимъ горячимъ сиропомъ, перевернуть ее на блюдѣ осторожно разъ, другой, чтобы она пропиталась этимъ ромомъ, поставить ее на блюдо, дать обсохнуть, переложить на другое блюдо, подавать.

Выдать всего 2/3 стак. молока, 3—5 золотника сухихъ дрожжей, 1 фун. муки, 12 яицъ, 1/2 фун. масла, 1/3 стак. сахара, лимонной цедры. На сиропъ: 1/4 стак. мелкаго сахара, 1 стак. воды, 2—4 ложки рома.

3002) **Баба на желткахъ.** (Вышиною въ 3/4 аршина). 6 стак. процѣженныхъ желтковъ и 2 стакана просѣяннаго сахара смѣшать до-бѣла, влить 2 стакана растопленнаго масла, мѣшать 1/2 часа, всыпать 1/4 гарнца, т. е. 3 стак. муки, влить 1 стак. густыхъ, бѣлыхъ дрожжей, мѣшать опять съ полчаса, посыпать слегка мукою, накрыть, дать подняться. Когда поднимется, выбить хорошенько лопаткою, налить полформы, дать немного подняться, осторожно вставить въ горячую печь. Когда баба подрумянится, прикрыть ее бумагою; далѣе поступать, какъ сказано въ примѣчаній.

На 6 человѣкъ достаточно 1/3 назначенной пропорціи, а именно: 2 стак. желтковъ, то есть шт. 24, 2/3 стак. сахара, 2/3 стак. растопленнаго масла; 1/3 стак. дрожжей, 1 стак. муки.

3003) **Баба на желткахъ другимъ манеромъ.** Желтковъ процѣженныхъ 5 стак. т. е. желтковъ 60, теплаго молока 2 стак., муки 9 стак., дрожжей 7 ложекъ, размѣшать хорошенько, дать подняться; тогда влить 1 стак. теплаго масла, всыпать 1 стак. сахара, цедру съ 1 лимона или горькаго толченаго миндалю, бить лопаточкою долго, влить въ форму, дать подняться, вставить въ горячую печь на 1 часъ

3004) **Баба на желткахъ.** (Вышиною въ 3/4 аршина). 2 1/4 стак. теплаго молока, 3/4 стак. густыхъ дрожжей смѣшать съ 1/2 гарнцемъ муки, дать подняться; влить тогда 70 желтковъ растертыхъ до-бѣла, выбить лопаткою, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ, влить потомъ 1 1/2 стак. растопленнаго, теплаго масла, всыпать 1 ф. сахара, т. е. 2 стак., и остальные 1/2 гарница муки, соли (можно прибавить 20 взбитыхъ бѣлковъ). Опять выбить тѣсто хорошенько, накрыть, пусть поднимется, перелить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями. Когда немного поднимется, вставить осторожно въ печь, на цѣлый часъ; (муки значитъ всего одинъ гарнецъ, т. е. фунтовъ 5). На 6 человѣкъ испечь изъ 1/3 части назначенной пропорціи, а именно взять 3/4 стак. молока, 1/4 стакана дрожжей, 1/3 гарнца т. е. 4 стакана муки, 23 желтка, 1/2 стакана растопленнаго масла, 2/3 стакана сахара, (7 бѣлковъ).

3005) **Баба на желткахъ.** (Вышиною въ 3/4 аршина). 60 желтковъ процѣдить, положить 1/4 гарнца муки, 3/4 стакана густыхъ дрожжей, размѣшать хорошенько, накрыть, пусть поднимется. Тогда всыпать 3/4 стак. сахара, влить 3/4 стак. растопленнаго масла, соли, размѣшать хорошенько, влить въ форму, намазанную масломъ. Когда тѣсто немного поднимется, вставить въ горячую печь, прикрыть бумагою. На 6 человѣкъ взять 1/3 назначенной пропорціи.

3006) **Баба заварная.** (Вышиною въ 1/2 аршина). 1/4 гарнца муки заварить 1/4 гарнцемъ, т. е. 3 стаканами молока, мѣшать до гладкости, пока не остынетъ; 6 стак., т. е. около 70 процѣженныхъ желтковъ мѣшать до бѣла съ 1 фун. просѣяннаго сахара, влить въ тѣсто также 1 1/2 стак. густыхъ, бѣлыхъ дрожжей, размѣшать, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось; потомъ всыпать 1/4 ложечки соли, 1/2 стак. изюма, корицы, померанцовой, мелко изрубленной корки, 3 стакана растопленнаго масла, муки столько, чтобы тѣсто было довольно жидко, какъ обыкновенно на

легкія бабы; выбивать цѣлый часъ, накрыть, дать подняться, опять выбить хорошенько, влить въ форму. Когда поднимется, вставить осторожно въ горячую печь на $1^1/_4$ часа. На 6 человѣкъ взять $^1/_3$ часть, а именно: 1 стак. муки, 1 стак. молока, 2 стак., т. е. 24 желтка, $^1/_3$ фун. сахара, $^1/_2$ стак. дрожжей, $^1/_6$ стак. изюма, 1 стаканъ растопленнаго масла и еще стакана 3 муки.

3007) **Баба украинская.** (Вышиною въ $^3/_4$ аршина). 3 стакана желтковъ безъ зародышей, $^3/_4$ стак. бѣлковъ бить въ маслобойнѣ и бить ихъ цѣлый часъ. Между тѣмъ $2^1/_2$ стак. муки заварить $2^1/_4$ стак. кипящаго молока, прикрыть салфеткою, пусть постоитъ такъ съ полчаса. Влить въ маслобойню, гдѣ яйца, $1^1/_8$ стакана дрожжей, размѣшать. Заварную муку размѣшать до гладкости, влить въ нее изъ маслобойни яйца съ дрожжами, процѣживая ихъ сквозь сито, размѣшать хорошенько, сверху посыпать слегка мукою, накрыть, пусть поднимется. Тогда всыпать 1 чайную ложку соли, 6 или $6^1/_4$ стак. муки, смотря по сухости ея, мѣсить $^1/_2$ часа, влить $1^1/_8$ стак. растопленнаго масла, всыпать $1^1/_2$ стак. сахара, $^1/_8$ ст. горькаго миндаля или цедру съ 1 — $1^1/_2$ лимона, мѣсить, пока не покажутся на тѣстѣ пузырьки, тогда прикрыть, дать подняться, перелить въ форму, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется на столько, сколько было влито тѣста, вставить въ горячую печь на 1 часъ. (Муки всего около $^3/_4$ гарнца). На 6 человѣкъ взять $^1/_3$ часть назначенной пропорціи.

3008) **Баба украинская, заварная.** $^1/_4$ гарнца муки заварить $^1/_4$ гарнцемъ кипящаго молока, размѣшать до гладкости. Когда остынетъ, влить въ муку 120 процѣженныхъ желтковъ, растертыхъ до бѣла и $1^1/_2$ стак. дрожжей, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось.

Тогда всыпать чайную ложку соли и понемногу 1 гарнецъ муки, выбивать тѣсто, какъ можно лучше, впродолженіе $^1/_2$ часа. Влить $1^1/_2$ стак. растопленнаго, очень горячаго масла, мѣсить $^1/_2$ часа; всыпать $^1/_4$ гарнца, т. е. 3 стак. сахара, цедры съ 1 лимона, нѣсколько штукъ горькаго миндаля, мѣсить $^1/_2$ часа, наполнить третью часть формы, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, вставить въ горячую печь на 1 часъ. Вынуть изъ печи, положить бабу осторожно бокомъ на пуховую, самую мягкую подушку, слегка поворачивать ее, пока не остынетъ, снимая бумагу. На 6 человѣкъ испечь изъ $^1/_2$ или $^1/_3$ части назначенной пропорціи.

3009) **Баба украинская, заварная, на сливкахъ.** (Вышиною въ $^3/_4$ аршина). $^1/_4$ гарнца муки заварить 3 стак. густыхъ сливокъ, размѣшать до гладкости. Бить въ маслобойнѣ 50 желтковъ, пока не побѣлѣютъ, поставивъ ее въ теплую воду; влить въ желтки $^3/_4$ стак. густыхъ дрожжей, процѣживая ихъ сквозь сито, перелить все это въ заварную муку, выбить хорошенько, поставивъ, пусть поднимется. Тогда всыпать 1 чайную ложку соли, $^1/_4$ гарнца муки, мѣсить $^1/_2$ часа, влить $^3/_4$ стак. растопленнаго масла, 1 стак. сахара, положить что нибудь для запаху: кардамонъ, корицу, розоваго масла или лимонной цедры, мѣсить тѣсто, пока не покажутся пузырки. Наполнить $^1/_3$ часть формы; когда тѣсто поднимется на столько же, вставить осторожно въ горячую печь, на часъ слишкомъ. На 6 человѣкъ испечь изъ $^1/_3$ назначенной пропорціи.

3010) **Баба польская заварная.** (Вышиною въ $^3/_4$ аршина). Отмѣрить 1 гарнецъ муки, изъ нея четвертую часть, т. е. 3 стак. заварить 3 стак. молока, размѣшать, до гладкости, влить $^3/_4$ стакана самыхъ густыхъ дрожжей, размѣшать, посыпать сверху слегка мукою, поставить въ теплое мѣсто, пусть поднимется. Тогда всыпать остальные $^3/_4$ гарнца муки, влить 60 процѣженныхъ, хорошо выбитыхъ желтковъ, 1 ф. растопленнаго масла, всыпать 1 фун. сахара, 2 лота горькаго, толченаго миндаля, цедру съ 1 лимона, мѣсить, по крайней мѣрѣ 1 часъ. Когда тѣсто будетъ отставать отъ рукъ, перелить въ кастрюлю или въ бумажную форму, нама-

занную масломъ и посыпанную сухарями, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, вставить въ горячую печь, на 1 часъ. На 6 человѣкъ испечь бабу изъ $^1/_4$ или $^1/_3$ назначенной пропорціи.

3011) **Баба сакраментка.** (Вышиною въ $^3/_4$ аршина). 90 процѣженныхъ желтковъ тереть до-бѣла съ 2 чашками сахара, всыпать 6 чашекъ муки, не переставая мѣшать цѣлый часъ; положить 2 чашки густыхъ дрожжей, цедру съ 1 лимона, наполнить $^1/_3$ часть формы; когда поднимется до $^2/_3$ формы, вставить въ горячую печь, на 1 часъ. (На 6 чел. выдать $^1/_3$ назначенной пропорціи).

3012) **Баба прозрачная.** 3 стак. желтковъ мѣшать цѣлый часъ; 1 ст. молока вскипятить, остудить, смѣшать съ желтками и процѣживая сквозь сито, влить ихъ въ 3 ст. муки, положить 3 ложки дрожжей, дать подняться. Положить потомъ $^1/_3$ стак. растопленнаго масла, 1 стаканъ сахара, размѣшать хорошенько, наполнить $^1/_3$ формы. Когда на столько же поднимется, вставить осторожно въ горячую печь, на 1 часъ.

Можно влить розоваго масла нѣсколько капель.

3013) **Баба кружевная.** 5 стак. процѣженныхъ бѣлковъ, $1^1/_2$ стак. муки, неполный стак. растопленнаго масла, 1 стак. сахара, 1 стак. дрожжей. Оставшіеся отъ бѣлковъ желтки бить въ маслобойнѣ или тереть въ каменной чашкѣ до-бѣла, процѣдить ихъ, смѣшать съ сахаромъ и дрожжами, положить масла, муки, не переставая мѣшать цѣлый часъ до тѣхъ поръ, пока начнутъ показываться пузырки, и то въ тепломъ мѣстѣ, чтобы ни холодъ, ни вѣтеръ до тѣста не доходили. Накрыть, пусть поднимется. Бумажную форму намазать масломъ, вставить въ кастрюлю, посыпать сахаромъ, наполнить $^3/_4$ формы тѣстомъ. Когда на столько же поднимется, вставить бабу въ горячую печь, на 1 часъ, со всею возможною осторожностью, чтобы не задѣть за что-нибудь и не встряхнуть. Если печь очень горяча, то бабу можно вынуть раньше часа, попробовать соломкою, какъ сказано въ примѣчаніи. На 6 человѣкъ взять $^1/_3$ назначенной пропорціи.

3014) **Баба заварная обыкновенная.** $^1/_4$ гарнца, т. е. 3 стак. самой лучшей муки заварить $^1/_4$ гарнца т. е. 3 стаканами молока; когда остынетъ размѣшать до гладкости, влить $^3/_4$ стак. дрожжей, размѣшать, дать подняться; всыпать тогда $^3/_4$ гарнца, т. е. 9 стак. муки, положить 20 яицъ растертыхъ до-бѣла, $1^1/_8$ чашки растопленнаго масла, 1 чашку сахара, и чего-нибудь, для запаху, выбить хорошенько, влить въ форму, намазанную масломъ; когда, поднимется, вставить въ горячую печь на $1^1/_4$ часа. Муки всего 1 гарнецъ.

На 6 человѣкъ взять $^1/_3$ гарнца муки 1 стаканъ молока, $^1/_4$ стак. дрожжей, около 7 яицъ, $^1/_2$ чашки масла, $^1/_2$ чашки сахара.

3015) **Баба шафранная заварная.** $3^3/_4$ стак. муки заварить $1^1/_2$ стаканами молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, влить стак. густыхъ дрожжей, 6 стакановъ, т. е. $^1/_2$ гарнца желтковъ хорошо разбитыхъ и 6 сбитыхъ бѣлковъ, процѣдить все это, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться. Тогда всыпать муку такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ на оладьи, мѣсить какъ можно болѣе, положить 1 ф. сахара, 1 ложку шафрана высушеннаго, мелко истолченнаго, намоченнаго въ 1 рюмкѣ молока и процѣженнаго, 1 стак. растопленнаго, теплаго молока, мѣсить, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ, наполнить $^1/_3$ часть формы, намазанной масломъ и посыпанной сухарями; когда поднимется, вставить осторожно въ печь на 1 часъ или немного болѣе.

На 6 человѣкъ выдать $^1/_3$ часть, а именно: всего стак. 3 муки, $^1/_2$ стак. молока, $^1/_3$ стак. густыхъ дрожжей, 2 стак. желтковъ, 2 бѣлка, $^1/_3$ ф. сахара, $^1/_3$ лож. шафрана, $^1/_4$ стак. масла.

3016) **Баба тяжелая, которая не скоро черствѣетъ.** 1 гарнецъ муки,

$2^1/_4$ стак. растопленнаго масла, молока $1^1/_2$ стак., дрожжей $1^1/_4$ стак., 30 желтковъ, 15 яицъ, 1 фунтъ сахара, $^1/_2$ фун. сладкаго миндаля, 15—30 шт. горькаго, 1 фунтъ лучшаго изюма, безъ зернышекъ, $^1/_2$ фун. цуката или въ сахарѣ свареной померанцовой корки.

Взять половину назначенной муки, теплое молоко и дрожжи, размѣшать, поставить, пусть поднимется. Тогда взять понемногу разбитыя яйца, всыпать остальную муку, мѣсить, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ. Наконецъ влить теплое, растопленое масло, всыпать сахаръ, соль, миндаль, изюмъ и цукатъ, размѣшать какъ можно лучше, влить въ форму. Когда поднимется, вставить въ горячую печь на 1 часъ съ $^1/_4$.

На 6 человѣкъ выдать $^1/_3$ часть; $^1/_3$ гарнца, т. е. стак. 4 муки, $^3/_4$ стак. масла, $^1/_2$ стак. молока, $^3/_8$ став. дрожжей, 10 желтковъ, 5 яицъ, $^2/_3$ стакана сахара, $^1/_2$ стак. миндаля, 5—10 шт. горькаго, 1 стак. изюма, $^1/_6$ фунта цуката.

3017) **Баба варшавская.** (Въ $^3/_4$ аршина вышины). $^1/_4$ гарнца, т. е. 3 стакана теплаго молока, 1 гарнецъ и $1^1/_2$ стак. муки, $^3/_4$ стак. дрожжей, $1^1/_2$ стак. растопленнаго масла, 24 желтка, 14 взбитыхъ бѣлковъ, 1 фун. сахара, цедру съ 1 лимона, 15 шт. горькаго миндаля, 1 стаканъ самаго лучшаго изюма и соли.

Взять муку, молоко, дрожжи, растворить; когда тѣсто поднимется, положить яйца, масло и прочее, выбивать тѣсто, какъ можно лучше, наполнить $^1/_3$ часть формы; когда поднимется, вставить осторожно въ горячую печь, на 1 часъ.

3018) **Баба для пріятелей.** (Въ $^3/_4$ аршина вышины). 36 желтковъ, 6 яицъ, $^1/_4$ гарнца, т. е. 3 стак. молока, $2^1/_4$ стакана масла, $1^1/_4$ гарнца муки, $^3/_4$ стакана дрожжей, $^3/_4$ фунта сахара. Взять муку, молоко, дрожжи, растворить; когда поднимется, положить масло и яйца до-бѣла растертыя съ сахаромъ, дать вторично подняться, наполнить $^1/_3$ часть формы; когда на столько же тѣсто поднимется, вставить въ печь.

3019) **Баба мѣровая.** (Въ $^3/_4$ аршина). 6 чашекъ желтковъ и 6 ложекъ сахара, мѣшать до бѣла, всыпать 6 чашекъ муки, влить 1 чашку дрожжей, 1 чашку растопленнаго масла, 1 чашку сливокъ, 10 сбитыхъ бѣлковъ, влить все это въ форму, намазанную масломъ; когда поднимется, вставить въ не слишкомъ горячую печь.

(На 6 человѣкъ взять всего $^1/_3$ часть).

3020) **Баба обыкновенная.** (Въ $^3/_4$ аршина). 2 стакана т. е. приблизительно 12 яицъ разбить хорошенько, взять 2 стакана растопленнаго масла, $^3/_4$ стак. дрожжей, размѣшать хорошенько, всыпать муки 5 стак. слегка насыпанныхъ; выбивъ хорошенько. дать подняться; потомъ всыпать съ $^3/_4$ стакана сахара, соли, кардамона или корицы, выбить, наполнить $^1/_3$ формы; когда тѣсто поднимется, вставить въ горячую печь, на 1 часъ.

(На 6 человѣкъ взять половину назначенной пропорціи).

3021) **Баба къ кофе, приготовляемая на скорую руку.** Взять 10 яицъ, 1 стаканъ сливокъ, $^1/_2$ стакана дрожжей, 1 стаканъ масла, $^1/_2$ стакана сахара, цедры съ 1 лимона, муки столько, чтобы тѣсто было густо, какъ на вафли, выбить, влить въ форму или въ кастрюлю, намазанную масломъ и посыпанную сухарями; когда тѣсто поднимется, вставить въ горячую печь.

3022) **Баба.** $^3/_4$ фунта несоленнаго масла тереть до-бѣла, вбивая по одному 15 яицъ, влить 2 стакана теплыхъ сливокъ, всыпать муки стакана 3—4, что-бы тѣсто было густо какъ на вафли. $^3/_4$ стакана сахара и $^3/_4$ стак. дрожжей, размѣшать хорошенько, дать подняться; потомъ опять бить лопаткою съ $^1/_2$ часа, влить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями вставить въ горячую печь на 1 часъ.

На 6 человѣкъ взять половину пропорціи, а именно: $^3/_8$ фун. масла, $7^1/_2$ яицъ, 1 стаканъ сливокъ, $^3/_8$ стакана сахара, $^3/_8$ стакана дрожжей. $1^1/_2$—2 стакана муки.

3023) **Баба на сметанѣ.** (На 6 человѣкъ). До-бѣла тереть $^1/_4$ фун. растопленнаго, процѣженнаго масла, вбить по одному, не переставая тереть, 8 желтковъ, положить $^1/_3$ стак. сахара, $^3/_4$ стак. свѣжей сметаны, прибавить 1 полную чайн. ложечку сухихъ дрожжей, разведенныхъ 1 стол. ложкою теплой воды, 6 штукъ мелко истолченаго, горькаго миндаля, $^1/_2$ фун. или $1^1/_2$—2 стак. муки, тереть до-гладкости и вмѣшать потомъ 8 взбитыхъ бѣлковъ, вылить въ форму, дать подняться и въ печь.

3024) **Баба бѣлая.** $^1/_2$ фунта масла растопить, процѣдить, тереть до-бѣла, вбить, по одному, 16 желтковъ, всыпать $^1/_4$ фунта сахара, $1^1/_2$ стакана свѣжей сметаны, $1^1/_2$ ложки густыхъ дрожжей, съ 10 шт. горькаго миндаля или бадьяна, 1 фунтъ муки, мѣшать до гладкости, положить пѣну изъ 16 бѣлковъ, размѣшать, влить въ форму, дать подняться и въ печь. На 6 человѣкъ испечь бабу изъ половины назначенной пропорціи.

3025) **Баба на миндальномъ молокѣ.** Изъ одного фунта, т. е. 3 стакановъ сладкаго и $^1/_4$ фунта горькаго миндаля сдѣлать $3^3/_4$ стак. молока; всыпать 4—5 стакановъ муки, влить 1 стаканъ дрожжей, размѣшать, дать подняться. Потомъ выбить хорошенько лопаткою, положить 2 стакана желтковъ и 1 стак. бѣлковъ, размѣшанныхъ до-бѣла съ 1 фун. сахара, $1^1/_2$ стак. растопленнаго масла, цедру съ 1 лимона, остальную муку, выбивать тѣсто лопаткою съ $^1/_2$ часа, всыпать изюму безъ зеренъ $^1/_2$ фун. и мелко изрубленной, померанцевой корки; влить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями; когда тѣсто поднимется, вставить въ горячую печь, на 1 часъ.

На 6 человѣкъ выдать: 1 стаканъ сладкаго миндаля, $^1/_4$ стакана горькаго, $1^1/_4$ стакана молока, $^1/_3$ стакана дрожжей, $^2/_3$ стакана желтковъ, $^1/_2$ стакана бѣлковъ, $^1/_3$ фунта сахара, $^1/_2$ стакана растопленнаго масла, цедру съ $^1/_3$ лимона, $^1/_2$ стакана изюму, померанцевой корки и муки.

3026) **Баба шоколадная.** Влить въ маслобойню 60 процѣженныхъ желтковъ, всыпать 1 стак. тертаго шеколаду, бить $^1/_2$ часа; всыпать $^3/_4$ стак. сахара, 3 стакана муки, бить $^1/_2$ часа; влить $^3/_4$ стак. бѣлыхъ дрожжей, опять бить съ $^1/_2$ часа; наполнить $^1/_3$ формы; когда тѣсто поднимется, вставить, на одинъ часъ, въ горячую печь. На 6 человѣкъ взять $^1/_3$ часть назначенной пропорціи, а именно: 20 желтковъ, $^1/_3$ стак. шоколада, $^1/_4$ стак. сахара, 1 стаканъ муки, $^1/_4$ стак. дрожжей.

3027) **Баба шоколадная** др. ман. 30 желтковъ растереть до-бѣла, всыпать 1 фун. тертаго шоколада и 1 фунтъ, т. е. 2 стакана сахара, 1 палочку толченой просѣянной ванили, $^3/_4$ стакана просѣянныхъ, ржаныхъ сухарей. Сыпать все это понемногу, размѣшать до гладкости. Когда масса погустѣетъ и побѣлѣетъ, положить пѣну изъ 30 бѣлковъ, подсыпая около $^1/_3$ стакана картофельной муки, размѣшать осторожно, наполнить $^3/_4$ формы, вставить въ печь. (На небольшую бабу выдать третью часть).

3027) **Баба тюлевая.** Желтки сбить въ маслобойкѣ до-бѣла, потомъ вставить маслобойку въ теплую воду, которую чаще подливать, чтобы не остыла, влить дрожжи, всыпать понемногу муку и бить такъ цѣлый часъ; положить сахару, которымъ стереть сперва цедру съ 2 лимоновъ, бить опять цѣлыхъ 2 часа, влить тѣсто въ форму, наполнивъ ея $^1/_3$ часть; когда поднимется до $^2/_3$ формы, вставить въ печь на 1 часъ; поступить далѣе такъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

Желтковъ $^1/_2$ гарнца, т. е. 6 стакановъ, $6^3/_4$ стакана муки, $1^1/_2$ стакана густыхъ дрожжей, 3 стакана, т. е. $1^1/_2$ сахара, цедру съ 2 лимоновъ.

На небольшую бабу выдать $^1/_3$ часть.

3029) **Баба капризная.** 6 чашекъ желтковъ разбить, процѣдить въ камен-

ную чашку, всыпать 6 полныхъ ложекъ сахара, тереть до-бѣла, всыпать 6 чашекъ муки, 6 ложекъ самыхъ густыхъ дрожжей, размѣшать, дать подняться, влить потомъ теплаго масла 2 чашки и пѣну изъ 10 сбитыхъ бѣлковъ, положить чего-нибудь для запаха, выбить тѣсто, какъ можно лучше, наполнить $^1/_3$ формы; когда поднимется, вставить въ печь, на 1 часъ.

(На 6 человѣкъ выдать $^1/_3$ часть назначенной пропорціи).

Эта баба чрезвычайно вкусна, когда удастся, но рѣдко удается.

3030) **Баба съ шафраномъ или безъ шафрана.** Взять муки $^1/_2$ гарнца, влить въ нее $^1/_2$ стак. густыхъ, процѣженныхъ дрожжей, 2 стак. теплаго молока, размѣшать; когда тѣсто поднимется, выбить хорошенько лопаткою, вбить 23 желтка, положить 2 стак. молока, соли, $^1/_2$ фунта, т. е. 1 стак. сахара, корицы, мушкатнаго цвѣту, кардамону, бергамотнаго или розоваго масла, 2 стак. растопленнаго масла, и остальные $^1/_2$ гарнца муки, вымѣсить хорошенько, выбивая лопаткою; когда тѣсто поднимется во второй разъ, влить въ форму, намазанную масломъ. Дать подняться, вставить въ горячую печь на $1^1/_2$—2 часа. Муки всего 1 гарнецъ. Если съ шафраномъ, то взять $1^1/_2$ золотника шафрана, высушить его, истолочь, всыпать въ 2 стак. молока, (которые льются въ тѣсто во второй разъ), дать постоять такъ съ часъ, процѣдить въ тѣсто.

На 6 человѣкъ выдать $^1/_3$ назначенной пропорціи, а именно: $^1/_3$ гарнца, т. е. 4 стак. муки, $^1/_6$ стак. дрожжей, молока $1^1/_3$ стак., 8 желтковъ, $^1/_3$ ст. сахара, $^2/_3$ стак. масла, $^1/_2$ золотника шафрана или чего-нибудь другаго для запаха.

3031) **Баба прозрачная.** (Вышиною въ $^3/_4$ аршина). 3 стак. желтковъ мѣшать до-бѣла, влить $1^1/_2$ стак., теплаго молока или сливокъ, $4^1/_2$ ложки дрожжей, все это процѣдить, всыпать потомъ $4^1/_2$ стак. легко насыпанной муки, $^3/_4$ стак. просѣяннаго сахара, размѣшать хорошенько, дать немного подняться. Тогда выбить тѣсто хорошенько лопаткою, влить $^3/_4$ стак. растопленнаго теплаго масла, размѣшать, наполнить $^1/_3$ формы, намазанной масломъ; когда тѣсто поднимется, вставить осторожно въ горячую печь на 1 часъ. Когда баба будетъ готова, вынуть ее осторожно изъ печи, вынуть изъ формы.

(На 6 человѣкъ взять $^1/_3$ назначенной пропорціи).

3032) **Баба на желткахъ.** (Вышиною въ $^3/_4$ аршина). $^1/_4$ гарнца, т. е. 3 стак. желтковъ, $^3/_4$ стак. дрожжей размѣшать, процѣдить сквозь сито, всыпать $^1/_4$ гарнца муки, дать подняться. Тогда выбить хорошенько лопаткою, влить $1^1/_2$ стак. теплаго масла, всыпать $^3/_4$ стак. сахара, и наконецъ положить пѣну изъ 15 бѣлковъ, размѣшать, влить въ форму, намазанную масломъ; когда тѣсто поднимется, вставить осторожно въ горячую печь.

Въ эту бабу молока можно влить 2 ложки, не болѣе, для того только развѣ, чтобы сполоснуть посуду, въ которой были желтки, а вмѣстѣ и сито,—наполнить только $^1/_4$ часть формы. Нѣкоторые даютъ подходить этой бабѣ 3 раза: первый разъ, чтобы едва дрожжи тронулись; 2 разъ, когда положатъ масло и сахаръ, тѣста должно прибыть вдвое, и наконецъ положить взбитые бѣлки, влить въ форму и дать въ ней подняться въ третій разъ. Можно печь эту бабу и безъ взбитыхъ бѣлковъ, сохранивъ всего туже пропорцію.

Другая еще лучше: 60 процѣженныхъ желтковъ мѣшать до-бѣла, какъ можно долѣе такъ, чтобы они превратились въ родъ пѣны, влить $^3/_4$ стак. густыхъ дрожжей, всыпать 2 стак. муки, дать подняться; положить $1^1/_4$ стак. сахара, $^1/_2$ стак. растопленнаго, теплаго масла, выбить тѣсто хорошенько, наполнить $^1/_3$ формы; когда поднимется, вставить осторожно въ печь.

(На 6 человѣкъ выдать $^1/_3$ часть).

3033) **Баба очень вкусная.** Разбивать съ $^1/_2$ часа 3 стак. желтковъ, смѣ-

шать потомъ съ 1 стак. вскипяченаго, остывшаго молока, процѣдить, всыпать, мѣшая, 3 стак. муки, положить 2 чайн. ложечки сухихъ дрожжей, разведенныхъ $^1/_3$ стак. теплаго молока, хорошенько разбить, дать подняться; прибавить потомъ 1 яйцо, $^1/_3$ стак. растопленнаго масла, 1 стак. сахара, $^1/_2$ чайн. ложечки соли, хорошенько выбить, наполнить $^1/_3$ формы, на столько-же дать подняться и вставить въ горячую печь, на 1 часъ.

Можно прибавить для запаха розоваго масла, нѣсколько капель.

3034) **Баба на дрожжахъ съ сбитыми желтками.** Въ $^3/_4$ гарнца муки влить $1^1/_2$ стак. молока, $^3/_4$ стак. дрожжей, 15 яицъ, 15 желтковъ; 7 бѣлковъ поставить въ холодное мѣсто.

Все это хорошенько вымѣсить, поставить въ теплое мѣсто около печки; когда слегка поднимется, положить $1^1/_2$ стак. растопленнаго масла, 1 стак. сахара, $1^1/_4$ стак. мелко изрубленнаго сладкаго, $^1/_3$ стак. горькаго миндаля, $1^1/_4$ стак. изюма, выбить хорошенько, дать подняться настолько, сколько тѣста было растворено, положить тогда пѣну изъ 7 бѣлковъ, влить въ форму, намазанную масломъ; когда тѣсто поднимется, вставить въ печь.

(На 6 человѣкъ выдать $^1/_8$ часть).

3035) **Баба заварная.** (Вышиною въ $^3/_4$ аршина). $^1/_4$ гарнца молока вскипятить, заварить имъ 2 стакана муки, мѣшая шибко до гладкости, накрыть, пусть постоитъ такъ съ $^1/_2$ часа; когда остынетъ, положить 60 желтковъ, $^3/_4$ стак. самыхъ лучшихъ, густыхъ дрожжей, $^3/_4$ стак. растопленнаго, теплаго масла, муки еще 6—7 стак. и сахару 1 стак., разбить лопаткою, какъ можно лучше, положить 15 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, дать подняться, выбить опять лопаткою, наполнить $^1/_4$ формы, намазанной масломъ и обсыпанной сухарями; когда тѣсто поднимется, такъ что наполнить $^3/_4$ формы, вставить, какъ можно осторожнѣе, въ горячую печь, на 1 часъ.

Въ эту бабу можно положить 3 золотника шафрана, который сперва высушить, мелко растереть ножомъ, всыпать въ молоко, на которомъ растворить бабу.

(На 6 человѣкъ взять $^1/_4$ часть означенной пропорціи).

3036) **Баба высокая и очень легкая.** $^1/_2$ гарнца муки, $^1/_4$ гарнца молока размѣшать какъ можно лучше, влить $^3/_4$ стак. процѣженныхъ дрожжей, размѣшать, накрыть, поставить въ теплое мѣсто; когда дрожжи тронутся, выбить тѣсто лопаткою, всыпать соли, влить $^1/_4$ гарнца желтковъ, бить лопаткою до гладкости, положить $1^1/_2$ стак. растопленнаго, теплаго масла, другіе $^1/_2$ гарнца муки, опять размѣшать, всыпать наконецъ 2 стак сахара, корицы, мелко нарѣзаннаго цуката съ $^1/_2$ стак., изюму съ $^1/_2$ стак., мелко истолченаго горькаго миндалю съ $^1/_2$ стак., размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣста прибудетъ вдвое, выбить лопаткою, перелить въ форму, намазанную масломъ, наполнить ея $^1/_4$ часть; когда тѣсто поднимется до $^2/_3$ формы, вставить осторожно въ печь на 1 часъ съ $^1/_4$.

(На 6 человѣкъ взять $^1/_3$ часть назначенной пропорціи).

4037) **Баба на дрожжахъ.** 20 желтковъ, 20 яицъ разбить съ $1^1/_2$ стак. теплаго молока, процѣдить въ $^3/_4$ гарнца муки, прибавить $^1/_2$ стак. густыхъ дрожжей, $^1/_2$ чайной ложки соли, размѣшать все до гладкости, поставить въ теплое мѣсто на $^1/_2$ часа; потомъ влить $1^1/_2$ стак. растопленнаго, теплаго масла, всыпать 1 стак. просѣяннаго сахара, горсть изюма безъ зеренъ, $^1/_8$ фунтъ горькаго, мелко истолченнаго миндаля, выбить тѣсто лопаткою, какъ можно лучше, дать подняться; тогда опять выбить лопаткою, перелить въ форму, дать опять подняться, вставить осторожно въ печь.

(На 6 человѣкъ взять $^1/_4$ или $^1/_3$ часть назначенной пропорціи).

Б) БАБЫ НА СБИТЫХЪ БѢЛКАХЪ.

ПРИМѢЧАНІЕ. Они не бываютъ такъ высоки, какъ бабы на дрожжахъ. Наполнять тѣстомъ только 3/4 формы. Печь отъ 3/4 до 1 часа. Желтки надо всегда отдѣльно растирать до бѣла съ сахаромъ, пока не побѣлѣютъ и не погустѣютъ. — Формы употреблять жестяныя—раздвижныя. За неимѣніемъ ихъ дѣлать бумажныя, которыя, какъ и жестяныя, смазывать несоленымъ масломъ и осыпать сухарями. Вынимать изъ формы, когда чуть-чуть остынутъ, потому что тогда легче бываетъ снять бумагу. Эти бабы лучше всего печь изъ небольшой пропорціи, въ видѣ тортовъ. Ставя въ печь, втыкать въ середину тоненькую лучинку, чтобы узнать готова ли баба. Если лучинка окажется совершенно сухою, знакъ, что готова.

3039) **Баба миндальная съ мукою.** 1 фунтъ, т. е. 3 стакана сладкаго миндаля и 1/4 фунта горькаго очистить, истолочь очень мелко, положивъ 1 бѣлокъ. 24 желтка растереть до-бѣла съ 2 стак. сахара. Когда масса погустѣетъ, положить миндаль, еще терет постоянно въ одну сторону; положить затѣмъ пѣну изъ 24 бѣлковъ, подсыпая, сквозь ситечко, 3/4 стак. крупичатой или 1/2 стак. картофельной муки, размѣшать, влить въ форму, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, наполняя ее 3/4 только, вставить въ довольно жаркую печь. Вынувъ изъ печи, не вынимать бабы изъ формы, пока слегка не остынетъ.

(На 6 человѣкъ испечь изъ 1/2 части назначенной пропорціи).

3040) **Баба миндальная безъ муки.** 1 фунтъ сладкаго и 1/4 фунта горькаго миндаля обварить, очистить, вытереть до-суха, мелко истолочь, подливая 2 бѣлка. 2 стакана сахара растереть до бѣла съ 30 желтками, положить истолченый миндаль, потомъ пѣну изъ 30 бѣлковъ, влить въ форму, намазанную не соленымъ масломъ и посыпанную сахаромъ или сухарями и въ печь.

(На 6 человѣкъ взять 1/3 часть назначенной пропорціи).

3041) **Баба изъ лимона.** 3 лимона варить до тѣхъ поръ, пока можно будетъ легко проколоть ихъ соломинкою, но чтобы не разварились и не выпустили изъ себя сокъ. Осушить ихъ салфеткою, разрѣзать, растереть лимоны въ каменной чашкѣ, протереть сквозь сито. 18 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 1/2 стаканами просѣяннаго сахара, смѣшать съ лимонами, положить пѣну изъ 18 бѣлковъ, размѣшать, влить въ жестяную форму, намазанную масломъ и осыпанную мукою, вставится въ не слишкомъ горячую печь.

(На 6 человѣкъ достаточно 1/3 части).

3042) **Баба изъ ржаныхъ сухарей.** 30 желтковъ и 1 фун. сахара мѣшать до-бѣла, всыпать 3 золотника толченой и просѣянной корицы, 1 1/2 золотника гвоздики, 1 1/2 золотника бадьяна, 3/4 стакана сухой просѣянной муки изъ ржанаго хлѣба и 2 ложки крупичатой муки, размѣшать до гладкости, положить наконецъ пѣну изъ 30 бѣлковъ, размѣшать, влить въ кастрюлю или форму, намазанную масломъ и подсыпанную мукою изъ ржанаго хлѣба, наполнить 3/4 формы, вставить въ печь на 1 1/2 часа.

Въ эту бабу можно прибавить подъ конецъ 1/4 фунта шоколада, въ такомъ случаѣ не надо крупичатой муки. Ржаная же мука дѣлается слѣдующимъ образомъ: чистый, ржаной, черный хлѣбъ разрѣзать, высушить, но чтобъ не подгорѣлъ; истолочь, просѣять.

(На 6 человѣкъ взять 1/3 часть назначенной пропорціи).

3043) **Другая пропорція, также очень хорошая.** 1 стак. просѣянной муки изъ чорнаго, ржанаго хлѣба, 2 стак. сахара, 3—4 золотника корицы, 20 желтковъ и 20 сбитыхъ бѣлковъ.

(На 6 человѣкъ испечь 1/3 назначенной пропорціи).

3044) **Баба миндальная**. 1 фунтъ сладкаго, ¼ фунта горькаго миндаля обварить, очистить, истолочь съ 1 бѣлкомъ, мѣшать въ каменной чашкѣ одинъ часъ, вбивая, по одному, 60 процѣженныхъ желтковъ, за каждымъ желткомъ сыпать 1 ложку сахара и такимъ образомъ всыпать цѣлый фунтъ сахара и даже болѣе, и оложить немного мушкатнаго орѣха и наконецъ пѣну изъ 60 бѣлковъ. Влить въ форму, намазанную несоленымъ масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ довольно жаркую печь.

(На 6 человѣкъ выдать ¼ часть назначенной пропорціи).

3045) **Баба изъ смоленскихъ крупъ**. (Пропорція на 6 человѣкъ). ¾ стак. смоленскихъ, самыхъ мелкихъ крупъ смѣшать съ 10 желтками и ¾ стаканомъ сахара; мѣшать до-бѣла, прибавить ¼ стакана горькаго, очищеннаго, мелко истолченаго миндаля; когда масса прибудетъ и побѣлѣетъ, положить пѣну изъ 12 бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную мукою, вставить въ печь.

3046) **Баба изъ ржаныхъ сухарей**, 28 желтковъ и 1 фунтъ сахара тереть до-бѣла, вбить 2 яйца, всыпать ½ фунта, т. е. 1½ стакана сладкаго, мелко истолченаго миндаля, немного гвоздики. ½ фунта просѣянной муки изъ ржаныхъ сухарей, корицы, немного гвоздики, померанцевой корки, положить пѣну изъ 28 бѣлковъ и вставить въ печь на 1 часъ.

3047) **Баба изъ кислосладкаго хлѣба**. (на 6 человѣкъ). Нарѣзать кислосладкій хлѣбъ тонкими ломтиками, обрѣзать кругомъ корку, намочить эти ломтики въ мускатъ-люнель, потомъ высушить ихъ въ вольномъ духу, чтобы не подгорѣли, потомъ истолочь ихъ и просѣять; 10 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 стаканомъ сахара, положить ½ чайной ложечки толченаго кардамона, ¼ фунта мелко нарѣзаннаго апельсиннаго цуката, ¼ фунта, т. е. ⅔ стак. толченыхъ, просѣянныхъ сухарей, перемѣшать все вмѣстѣ, положить 10 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, влить въ форму, поставить въ печь.

3048) **Баба изъ мака** (Пропорція на 6 человѣкъ). 1½ стак. мака высушить, истолочь, потомъ мѣшать въ каменной чашкѣ съ 10 желтками, всыпать ¾ стакана сахара, 5 штукъ горькаго толченаго миндаля, потомъ положить пѣну изъ 10 бѣлковъ, въ форму и въ печь.

3049) **Баба изъ лимона**. Взять 3 лимона, отереть съ нихъ цедру сахаромъ, а потомъ уварить ихъ до мягкости, но чтобы не разварились и не попало въ нихъ воды, разрѣзать, вынувъ зерна, растереть въ каменной чашкѣ, класть по немногу 3 стакана сахара, 24 желтка и наконецъ пѣну изъ 24 бѣлковъ, подсыпая ¾ стак. картофельной или 1 стаканъ крупичатой муки.

(На 6 человѣкъ выдать третью часть).

3050) **Баба шоколадная**. 30 желтковъ растереть до-бѣла съ 1½ фун., т. е. 3 стак. сахара, всыпать понемногу, 1 палочку толченой, просѣянной ванили, ¾ стакана просѣянныхъ, ржаныхъ сухарей, размѣшать до гладкости. Когда масса погустѣетъ и побѣлѣетъ, всыпать 1 фунтъ тертаго шоколада и положить пѣну изъ 30 бѣлковъ, подсыпая около ⅓ стак. картофельной муки, перелить въ форму, вставить въ печь.

(На небольшую бабу выдать третью часть).

3051) **Баба бисквитная**. Тщательно отдѣлить отъ бѣлковъ 32 желтка, растереть ихъ до-бѣла съ 2 фунт., т. е. съ 4 стак. сахара, которымъ стереть сперва цедру съ 2 лимоновъ, выжать сокъ изъ 3 лимоновъ, мѣшать въ одну сторону, пока масса не побѣлѣетъ; тогда положить 32 взбитые бѣлка, подсыпая 1½ фун. муки, размѣшать, налить неполную форму, намазанную масломъ и осыпанную сахаромъ, вставить въ печь не слишкомъ горячую, на 1 часъ

Выдать на 6 человѣкъ четвертую часть, а именно: 8 яицъ, $^1/_2$ ф. сахара, $^1/_2$ лимона, $^3/_8$ фунта, т. е. $1^1/_8$ стак. муки ($1^1/_2$ ложки масла, ложки 2 сахару или сухарей).

3052) **Баба снѣжная.** Сбить въ пѣну 24 бѣлка, всыпать 24 чайныя ложечки картофельной муки и $1^1/_2$ стак. сахара, кусокъ толченой ванили, размѣшать, переложить въ форму, вставить на 1 часъ въ не слишкомъ горячую печь.

(На 6 человѣкъ выдать $^1/_3$ часть).

3053) **Баумкухенъ.** Это одно изъ самыхъ вкусныхъ и прочныхъ пирожныхъ, такъ какъ можетъ храниться до полугода, нисколько не портясь, поэтому его хорошо имѣть у себя въ запасѣ, въ особенности въ деревнѣ. Оно называется древеснымъ потому, что внѣшній видъ представляетъ родъ древеснаго ствола, покрытаго сучьями, а внутренній, состоитъ изъ слоевъ, какъ и каждое толстое дерево.

Но должна предупредить, что съ этимъ баумкухеномъ много хлопотъ и надо большое умѣнье. Для облегченія раздѣлю описаніе на три части: на приспособленіе къ печенью, на тѣсто и на правило самого печенья. 1) **Приспособленіе:** Кладутся въ двухъ мѣстахъ кирпичи, въ одномъ три, а въ другомъ—4 кирпича, одинъ на другомъ плоскою ихъ стороною.

Въ верхнемъ кирпичѣ дѣлается выемка, чтобы класть на нее вертель, т. е. желѣзный прутъ съ ручкою.

Берется деревянная круглая форма, въ видѣ головы сахара, а именно; 9 вершковъ вышины, внизу $2^3/_4$ вершка, а сверху $1^3/_4$ вершка въ діаметрѣ. Насквозь этой формы въ длину, просверливается отверстіе, чтобы можно было продѣть насквозь желѣзный прутъ. Обертывается эта форма бѣлою, сахарною бумагою, которая обматывается нитками или тонкою бичевкою; сверху обшивается полотнянымъ мѣшкомъ, который туго привязывается у концовъ формы къ самому вертелю, т. е. къ желѣзному пруту. Весь этотъ мѣшокъ густо смазывается несоленымъ, растопленнымъ масломъ. Форма съ проткнутымъ въ нее прутомъ кладется на кирпичи и нѣсколько разъ повертывается передъ огнемъ для того, чтобы весь мѣшокъ пропитался масломъ и сильно разогрѣлся.

Здѣсь слѣдуетъ замѣтить, что узкую часть формы т. е. верхъ баумкухена надо класть на 4 кирпича, а широкую на 3, чтобы тѣсто ровно стекало сверху внизъ. Кирпичи эти ставятся или на плиту, передъ русскою печкою, при чемъ въ стѣнкѣ печи пробивается отверстіе для ручки вертеля или ставятся на обыкновенную плиту съ хорошо устроеннымъ надъ нею колпакомъ. Въ такомъ случаѣ, сзади формы, на старый, желѣзный листъ раскладываются дрова, которыя разгорясь, должны пламенемъ своимъ, печь баумкухенъ, причемъ дымъ отъ нихъ не долженъ касаться его, а уходить въ трубу. Это приспособленіе самое трудное, такъ что гораздо удобнѣе печь передъ русскою печью.

У кого нѣтъ деревянной формы, или гдѣ пекутъ нѣсколько баумкухеновъ, одинъ за другимъ, тамъ эту форму можетъ замѣнить чистая, новая метла, у которой, снявъ ее съ палки, обрубаютъ концы такъ, чтобы форма составила всего 9 вершковъ вышины. Конецъ метлы, при палкѣ, составляетъ узкую часть, а гдѣ прутья расходятся—широкую. Она также обертывается въ сахарную бумагу, ровненько обматывается нитками или тонкою бичевкою и закрывается затѣмъ чистымъ, толстымъ полотнянымъ мѣшкомъ, къ вертелю привязаннымъ.

2) **Тѣсто можно приготовлять двумя манерами.** Во-первыхъ: $^1/_2$ гарнца растопленнаго масла тереть въ каменной чашкѣ до-бѣла; въ другой чашкѣ мѣшать также до-бѣла $^1/_2$ гарница желтковъ съ $^1/_2$ гарнцомъ сахара, потомъ смѣшать съ масломъ, всыпать $^1/_2$ гарнца самой сухой муки легко насыпанной, и наконецъ положить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ и печь какъ сказано будетъ ниже.

Тѣсто другимъ манеромъ. Берется 4 ф. муки, $2^1/_4$ ф. растопленнаго, чистаго масла, 3 ф. сахара, 50 яицъ, отъ которыхъ отдѣлить бѣлки, 2 стакана густыхъ сливокъ, 4 лота горькаго миндаля, $^1/_2$ лота кардамона, $^1/_2$ лота мушкатнаго цвѣта, 1 лотъ гвоздики, 1 лотъ корицы, тонко срѣзанная цедра съ 3 апельсиновъ, подсушенная и истолченная, или обтертая сахаромъ съ 3-хъ свѣжихъ апельсиновъ.

Масло надо растереть до-бѣла въ каменной чашкѣ. Затѣмъ класть въ масло по-очередно: ложку сахара, ложку муки, 1 желтокъ и немножко сливокъ и т. д., растирать потихоньку деревяннымъ пестикомъ, пока тѣсто не превратится въ бѣлую густую массу. Подъ конецъ всыпать всѣ истолченныя пряности. Затѣмъ положить пѣну изъ 30 бѣлковъ, осторожно вымѣшать.

3) **Правила самого печенья.** Если въ кухнѣ очень жарко, то чтобы тѣсто не сдѣлалось жидкимъ, поставить чашку съ тѣстомъ въ холодную воду. Густо смазавъ мѣшокъ несоленымъ, растопленнымъ масломъ, какъ уже сказано выше, положить форму на кирпичи, передъ горящими дровами, чтобы весь мѣшокъ пропитался масломъ и сильно разогрѣлся. Подъ форму положить желѣзный листъ, на который бы могло стекать тѣсто. У самой же плиты поставить табуретку съ маленькимъ корытомъ. По обѣимъ сторонамъ этой табуретки, у той же плиты, поставить два стула спинками къ табуреткѣ. Хорошо если въ одномъ изъ стульевъ будетъ выемка для желѣзнаго прута.

Какъ только кирпичи поставлены на мѣсто и форма съ масломъ на нихъ сильно разогрѣлась, надо снять ее, положить на спинки этихъ двухъ стульевъ, надъ корыткомъ, облить всю форму тѣстомъ, беря его большою кухонною, металлическою ложкою. Повернуть форму нѣсколько разъ, чтобы стекло лишнее тѣсто, положить форму сначала на кирпичи, снова шибче, а затѣмъ медленнѣе повертывать ее, пока тѣсто не зарумянится. Тогда снять снова форму на стулья, собрать ложкою тѣсто, стекшее въ корыто съ прибавленіемъ свѣжаго, облить имъ снова всю форму, повертывая ее на всѣ стороны, скорѣе живѣе, чѣмъ медленнѣе, и когда лишнее тѣсто стечетъ, положить форму опять на кирпичи, чтобы и этотъ новый слой подрумянился. Такъ продолжать до конца, пока не употребится все тѣсто.

Печь этотъ баумкухенъ надо, постоянно поддерживая небольшое, но ровное пламя, чтобы баумкухенъ не подгорѣлъ. А послѣдній разъ запечь при оставшихся угляхъ, равняя ихъ по мѣрѣ надобности, чтобы весь баумкухенъ ровненько подрумянился.

Когда онъ будетъ готовъ, перенести его со стульями въ комнату. Черезъ 6 часовъ срѣзать осторожно снизу, т. е. съ толстаго конца тѣсто, чтобы можно было ровно поставить затѣмъ баумкухенъ на столъ. Обрѣзать тѣсто до самаго мѣшечка, развязать его, расправить хорошенько. Наклонить затѣмъ вертелъ на тонкую сторону формы, стукнуть концомъ желѣзка бокомъ объ полъ, спустить баумкухенъ тонкою стороною. Осторожно придержать его и перевернуть на блюдо. Разумѣется одинъ человѣкъ съ нимъ не справится—нужна помощь.

В) БУЛКИ И КУЛИЧИ.

ПРИМѢЧАНІЕ. При печеніи булокъ и куличей, тѣ же самыя условія, какъ и при печеніи бабъ, т. е. хорошія дрожжи, хорошая сухая мука, горячая печь. Пропорція муки хотя и назначена, но очень слѣпо придерживаться ее нельзя, потому что мука бываетъ разнаго сорта и сухости; но самыя главныя правила слѣдующія:

1) **Въ комнатѣ, въ которой растворяютъ тѣсто, должно быть не менѣе 25 град. тепла, а также лучше, чтобы печь раньше была готова, чѣмъ, чтобы тѣсто перекисало въ ожиданіи горячей печи, которую всегда легче, остудить, чѣмъ накалить.**

2) **Чтобы тѣсто не было жидко, потому что, въ такомъ случаѣ, булки въ печи расплывутся и будутъ плоскія; если же тѣсто слишкомъ густо—также не хорошо: булки будутъ тя-**

жолы, не вкусны и скоро почерствѣютъ; тѣсто должно быть такой густоты, чтобы его можно было разрѣзать ножемъ и чтобы тѣсто за ножемъ не тянулось, чтобы при дѣланіи булокъ или сухарей не надобно было болѣе подсыпать муки, развѣ слегка смазывать руки масломъ.

3) Тѣсто мѣсить и выбивать веселочкою или руками, какъ можно дольше, чтобы наконецъ совершенно отставало отъ рукъ и отъ корытка или стола.

4) Мука должна быть самая сухая и просѣяна.

5) Тѣсто должно подходить три раза: первый разъ, когда будетъ растворено; второй разъ, когда будетъ замѣшено и третій разъ уже на листѣ; ставить въ печь горячую и закрыть ее заслонкою, чтобы не доходилъ до булокъ вѣтеръ.

6) Ставить тѣсто, чтобы поднималось, въ теплое мѣсто, но не горячее, чтобы не доходилъ до тѣста ни холодъ, ни вѣтеръ; на корытко, горшокъ или кастрюлю, въ которой растворено тѣсто, положить лучинки, а сверху накрыть, въ нѣсколько разъ, сложенною салфеткою.

7) Когда булки пекутся въ бумажныхъ формахъ, намазанныхъ масломъ, тогда тѣсто должно быть такъ густо, какъ на оладьи.

8) Булки, которыя пекутся на листахъ, а не въ бумажныхъ формахъ, садя въ печь, надобно смазывать, перышкомъ, яйцомъ, разбитымъ съ 1/2 ложкою воды и масломъ, но не мазать боковъ, потому что яйца склеиваютъ тѣсто и не даютъ булкамъ подняться. Вынувъ ихъ изъ печи, надобно тотчасъ же ихъ положить однимъ краемъ на столъ, а другимъ на низкое рѣшето и накрыть намоченною въ водѣ и выжатою салфеткою.

9) Если берутся дрожжи сухія, то на каждый фунтъ муки надо брать отъ 2 до 4 золотн.,сухихъ дрожжей, и въ такомъ случаѣ надо прибавлять молока, и именно столько, сколько назначено густыхъ дрожжей, см. №№ 3651 и пр.

10) Въ булки, для вкуса, кладутъ ваниль, которую надо долго толочь съ сахаромъ, или лимонную цедру, или горькій, толченый миндаль, или кардамонъ, зерна котораго очистивъ толочь съ сахаромъ, или лимонное, или розовое масло.

11) Куличи можно печь изъ каждаго тѣста, изъ котораго пекутся булки; настоящая форма ихъ должна быть круглая въ родѣ булки, съ большимъ на верху крестомъ изъ того же тѣста; когда куличъ поднимется, надо смазать верхъ яйцомъ съ ложкою воды и масломъ, но не бока, посыпать рубленнымъ миндалемъ, крупнымъ сахаромъ и сухарями. Чтобы куличъ ровно поднялся втыкаютъ, въ середину, лучинку, съ которою и посадить въ печь; черезъ часъ или 1 1/2 часа, смотря по величинѣ кулича, вынуть лучинку, если къ ней тѣсто прилипло знакъ, что куличъ еще сыръ, если же лучинка окажется совершенно чистая, знакъ, что куличъ готовъ. Вынувъ изъ печи, положить его однимъ краемъ на рѣшето, чтобы дно остыло.

12) ПРОПОРЦІЯ ПРЯНОСТЕЙ: На 1 фунтъ муки кладется: по 10 зеренъ кардамона, по 5 капель лимоннаго масла, по 1/2 вершка ванили, цедры съ 1/4 лимона.

3054) **Способъ освѣжать черствыя булки.** Черствыя булки и сухари надо, передъ употребленіемъ, ставить въ горячую печь, минутъ на 5—10.

Черствые куличи можно смачивать ромомъ съ сахаромъ, какъ сказано въ примѣч. о бабахъ или, нарѣзавъ ломтиками, сушить на сухари,—что дѣлаютъ изъ франц. булокъ и изъ такъ называемаго ситника.

Черствыя булки можно завертывать въ сложенные два листа бибулы, въ водѣ намоченные, ставить въ духовую печь на полчаса, тотчасъ подавать, но никогда не завертывать ихъ въ газету или вообще печатную бумагу.

Булки черствыя, даже двухъ недѣльныя дѣлаются свѣжими, если ихъ окунуть въ холодную воду и тотчасъ посадить, на листѣ, въ духовую печь, на нѣсколько минутъ.

3055) **Средство придать сахару запахъ ванили.** Куличи и прочее печенье хорошо осыпать сверху душистымъ сахаромъ, который приготовляется слѣд. образомъ: надо взять жестяную банку, положить въ банку палочку ванили, насыпать мелкаго сахара, держать банку закрытою. Когда останется сахару полбанки, насыпать свѣжаго, перемѣшать, закрыть.

3056) **Сахаръ съ ванилью** др. ман. Палочку ванили разломать, истолочь съ сахаромъ, просѣять. Въ оставшуюся ваниль и сахаръ всыпать еще сахару, опять толочь, просѣять, смѣшать съ прежнимъ; опять въ оставшійся прибавить сахару и т. д. всыпая по 1 фунту сахара и болѣе, смотря по желанію. Сохранять въ крѣпко закупоренной, стеклянной или жестяной баночкѣ.

3057) **Средство придать сахару запахъ розоваго масла.** На каждый кусокъ сахара, въ $^1/_2$ фунта, надо накапать 16 капель самаго лучшаго, турецкаго масла, просушить сахаръ этотъ въ тепломъ мѣстѣ, потомъ истолочь, просѣять, сохранять закупореннымъ въ стеклянной банкѣ.

3058) **Средство придать сахару вкусъ апельсинной цедры.** Взять $^1/_4$ фунта сахара, стереть имъ самую желтую цедру съ 2 апельсиновъ, высушить этотъ сахаръ въ тепломъ сухомъ мѣстѣ, истолочь, просѣять и т. д.

3059) **Средство придать сахару запахъ флеръ д'оранжъ.** 1 чашку свѣжихъ только что сорванныхъ цвѣтовъ флеръ д,оранжъ и $^1/_4$ фунта мелкаго сахара, положить на бумагу и съ нею въ большую ступку, истолочь все вмѣстѣ осторожно, чтобы не прорвать бумагу, потомъ просѣять и сохранять въ стеклянной банкѣ, крѣпко закупоренной.

3060) **Сахаръ съ запахомъ кофе.** Взять $^1/_4$ фунта сахара, окропить его 3 ложками крѣпкой эссенціи самаго лучшаго кофе, высушить въ едва тепломъ мѣстѣ, истолочь, просѣять, всыпать въ банку, закупорить.

3061) **Булки заварныя или куличъ.** $1^1/_2$ стак. муки заварить $1^1/_2$ стак. молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, влить $^3/_4$ стак. дрожжей и дать подняться. 15 желтковъ растереть до-бѣла съ $^1/_2$ ст. сахара; изъ 15 бѣлковъ сбить пѣну, положить и то и другое въ тѣсто, дать ему еще разъ подняться; влить $^3/_4$ стак. растопленнаго теплаго масла, всыпать, наконецъ, остальную муку, выбить тѣсто, какъ можно лучше, но чтобы не было слишкомъ густо, переложить въ бумажныя формы, намазанныя масломъ; когда въ нихъ тѣсто поднимется, вставить осторожно въ горячую печь. (Всего 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5 муки, сухихъ дрожжей 12—15 золотн. или $^3/_4$ стак. густыхъ дрожжей, см. № 3651 и пр.

3062) **Большая булка или куличъ съ шафраномъ.** $^1/_2$ стак. дрожжей, $^1/_4$ стак. воды, $^1/_2$ фунта, т. е. 1 стак. сахара, $^1/_3$ фунта, т. е 1 стак. изюма, $^1/_2$ золотн. шафрана, намоченнаго въ $^1/_4$ стак. холодной воды или рома, 60 желтковъ, $2^1/_2$ стак. растопленнаго масла, муки 1 гарнецъ безъ 2 стак. Сперва желтки разбить съ водою, влить дрожжи, всыпать стакановъ 5 муки, дать подняться. Потомъ выбить тѣсто хорошенько, всыпать соли и все остальное, вымѣсить тѣсто какъ можно лучше, чтобы оно было густо, дать подняться другой разъ; сдѣлать булки или куличъ, а когда на листѣ поднимутся, смазать ихъ яйцомъ, вставить въ горячую печь. Куличъ посыпать мелко изрубленнымъ миндалемъ, коринкою, крупно истолченнымъ сахаромъ, сухарями и мелко истолченою и просѣянною корицею.

3063) **Большая булка или куличъ.** Взять $^1/_2$ гарнца муки, $^1/_4$ гарнца теплаго молока, $^1/_2$ стак. бѣлыхъ, густыхъ дрожжей, растворить, дать подняться; потомъ влить 20 желтковъ растертыхъ до-бѣла съ 1 стак. сахара, 2 стак. растопленнаго, теплаго масла, соли, остальную муку, замѣсить, какъ сказано въ примѣчаніи, дать подняться; выбить тѣсто лопаткою, влить въ бумажныя формы, намазанныя масломъ; когда тѣсто поднимется въ третій разъ, вставить въ горячую печь, на 1 часъ. Тѣсто должно быть немного гуще, чѣмъ на оладьи. Муки всего 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5 или немного менѣе, если мука очень сухая.

3064) **Булки легкія.** Взять $^1/_2$ гарнца муки, $^1/_4$ гарнца, т. е. 3 стакана теплаго молока, $^3/_4$ стак. дрожжей, растворить; когда поднимется, влить $^1/_4$ гарнца желтковъ, до-бѣла растертыхъ съ 1 стак. сахара, $^1/_4$ гарнца растопленнаго, теплаго масла, немного корицы, остальную муку, замѣсить, выбивая тѣсто лопаткою. Когда поднимется, влить въ бумажныя формы, а когда и въ нихъ тѣсто поднимется, вставить осторожно въ горячую печь. (Муки около 1 гарнца т. е. фунтовъ 5).

3065) **Булки, которыя долго не черствѣютъ.** 3 стак. т. е. $^1/_4$ гарнца муки

заварить 3 стак. кипящаго молока, размѣшать до гладкости, накрыть, дать постоять такъ одинъ часъ; тогда влить теплаго молока $1^1/_2$ стак., $^1/_2$ стак. густыхъ дрожжей, всыпать $^1/_2$ стак. сахара, немного муки, размѣшать, дать подняться; потомъ выбить тѣсто хорошенько лопаткою, влить $1^1/_2$ стак. масла, всыпать муки, чтобы тѣсто было довольно густо; когда поднимется, скатать булки, переложить на желѣзный листъ; когда поднимутся, вставить въ горячую печь. (Муки 1 гарнецъ).

3066) **Булки, подходящія въ холодной водѣ.** 1 стак. муки заварить 1 стак. молока; когда остынетъ, влить 1 стак. густыхъ дрожжей, размѣшать до гладкости, дать подняться. Потомъ влить 2 стак. желтковъ, 1 стак. цѣльныхъ яицъ, 2 стак. молока, положить $1^1/_2$ стак. сахара, лимонную цедру, 1 стак. растопленнаго теплаго масла и муки такъ, чтобы тѣсто было обыкновенной густоты и отставало отъ рукъ; переложить въ плотную салфетку, намазанную масломъ, перевязать слегка, чтобы тѣсто имѣло мѣсто подняться, опустить въ холодную воду на три часа; когда тѣсто съ салфеткою всплыветъ наверхъ, тогда вынуть его, сдѣлать булки, класть на желѣзный листъ; когда поднимутся, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

3067) **Булки на опарѣ изъ пшеничныхъ отрубей.** $^1/_4$ гарнца пшеничныхъ отрубей заварить 2 стак. молока, выбить хорошенько; когда остынутъ, влить $^1/_2$ стак. дрожжей, дать подняться; немного теплаго молока смѣшать съ $^1/_2$ стак. растопленнаго масла, влить въ $^1/_2$ гарнца муки, размѣшать хорошенько, процѣдить въ это тѣсто опару изъ пшеничныхъ отрубей, всыпать сахару, соли, дать подняться; когда тѣста прибудетъ вдвое болѣе, дѣлать булки, намазывая руки масломъ, дать подняться на листѣ, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

3068) **Булки заварныя безъ яицъ и безъ масла.** 1 стак. муки заварить стак. 2 молока, размѣшать до гладкости. Когда остынетъ влить $^1/_2$ стак. дрожжей, размѣшать, посыпать тѣсто мукою, дать подняться. Тогда влить 1 стак. теплаго молока, соли, муки стак. 10, мѣсить, пока не будетъ отставать отъ рукъ, дать подняться; сдѣлать булки, дать имъ подняться на желѣзномъ листѣ и въ печь.

3069) **Булки превосходныя.** Взять $^1/_4$ гарнца теплаго молока, $^1/_2$ гарнца самой сухой муки, 3 ложки самыхъ густыхъ дрожжей, размѣшать до гладкости, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться; вбить тогда 5 яицъ и 10 желтковъ, разбитыхъ съ полною чайною ложечкою соли и 1 стак. сахара, $^3/_4$ фунта растопленнаго масла и муки такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, замѣсить, дать подняться; скатать булки; когда поднимутся на листѣ, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь. (Муки всего около 6 фунтовъ, т. е. $1^1/_4$ гарнца).

3070) **Булки на сбитыхъ бѣлкахъ.** Взять 4 стакана теплаго молока, $^1/_2$ гарнца муки, 1 стаканъ дрожжей, размѣшать, дать подняться; потомъ положить 1 стаканъ сахара, соли, штукъ 20 горькаго, толченаго миндаля, $1^1/_2$ стакана растопленнаго масла, досыпать муки такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ на булки; 4 стак. бѣлковъ сбить въ пѣну, размѣшать съ тѣстомъ, дать подняться, сдѣлать булки, дать опять подняться на листѣ, смазать яйцомъ и въ печь. Муки всего около 6—7 фунт.

3071) **Булки ежедневныя.** Теплое молоко влить въ корытко, процѣдить дрожжей, всыпать половину муки, растворить; когда поднимется, положить соли, желтки, разбитые до-бѣла съ сахаромъ, и все прочее, а также 5 сбитыхъ бѣлковъ, замѣсить тѣсто такъ густо, чтобы можно было разрѣзать его ножомъ и тѣсто за нимъ бы не тянулось, дать подняться; скатать булки, сложить на желѣзный листъ; когда поднимутся, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ. Выдать 1 гарнецъ муки, $^3/_4$ стак. дрожжей, $^1/_4$ гарнца, т. е. 3 стак. молока, 5 яицъ, $^3/_4$ стак. растопленнаго масла, $^2/_3$ стак. сахара, горькаго миндаля, кардамону, корицы или какого-нибудь масла для запаха. Замѣсивъ ихъ можно также прямо разваливать, класть на листъ, дать подняться, вставить въ печь.

3072) **Булки обыкновенныя безъ яицъ.** Взять теплаго молока, процѣженныя дрожжи, всыпать $^{1}/_{2}$ гарнца муки, соли, размѣшать до гладкости, влить растопленное масло, всыпать сахаръ, остальную муку такъ, чтобы тѣсто можно было рѣзать ножомъ и чтобы оно за нимъ не тянулось; мѣсить тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, опять выбить тѣсто хорошенько, опять дать подняться; тогда уже сдѣлать булки, пусть поднимутся онѣ въ третій разъ, на листѣ; намазать ихъ яйцомъ и въ печь. Всего $^{1}/_{4}$ гарнца, т. е. 3 стакана молока, 1 гарнецъ, т. е. 5 фун. муки, $^{3}/_{4}$ стак. дрожжей, $^{1}/_{2}$ фун. масла, 1 стак. сахара, 2 яйца смазать тѣсто.

3073) **Булки или сухари на сливкахъ.** Приготовить густое тѣсто, какъ обыкновенно, изъ слѣдующей пропорціи: 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5 муки, $^{3}/_{4}$ стак. растопленнаго масла, $^{3}/_{4}$ стак. дрожжей, соли, $^{1}/_{4}$ гарнца т. е. 3 стак. густыхъ сливокъ, 6 яицъ, $1^{1}/_{2}$ стак. сахара.

Изъ такого же тѣста можно печь и сухари.

3074) **Булки превосходныя.** $^{1}/_{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. молока вскипятить, остудить, вбить 10 яицъ, всыпать $^{1}/_{2}$ гарнца муки, влить $^{3}/_{4}$ стак. процѣженныхъ дрожжей, размѣшать до гладкости, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, выбить его хорошенько, положить $^{3}/_{4}$ стак. масла, 1 стаканъ сахара, соли и еще $^{1}/_{2}$ гарнца муки такъ, чтобы тѣсто можно было рѣзать ножомъ и тѣсто бы за нимъ не тянулось, мѣсить, пока не будетъ отставать отъ рукъ. Когда тѣсто поднимется во 2-й разъ, сдѣлать булки, посадить ихъ на теплый листъ, посыпанный мукою, дать подняться; смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

(Слѣдовательно муки всего 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5).

3075) **Булки превосходныя.** Взять 1 гарнецъ муки, всыпать ее въ корыто, сдѣлать въ серединѣ ямку; 1 стак. дрожжей или болѣе, если не слишкомъ свѣжи. 20 яицъ и $^{1}/_{4}$ гарнца молока размѣшать, процѣдить въ муку, которую надобно сперва хорошо высушить, т. е. сушить, по крайней мѣрѣ, впродолженіи двухъ дней. Размѣшать тѣсто, дать ему подняться съ $^{1}/_{2}$ часа. Потомъ начать выбивать тѣсто руками, положить 1 чайную ложку соли, $1^{1}/_{2}$ стак. сахару, $1^{1}/_{3}$ стак. растопленнаго масла и, наконецъ, остальную муку, за каждымъ разомъ выбивать тѣсто, какъ можно лучше такъ чтобы, наконецъ, отставало отъ рукъ. Накрыть полотномъ, но, чтобы оно не дотрагивалось тѣста, поставить въ теплое мѣсто; когда его прибудетъ втрое болѣе, чѣмъ было растворено, и на верху будутъ показываться пузырьки, скатать тогда небольшія булки, не подсыпая муки но руки намазывая слегка масломъ, чтобы тѣсто къ нимъ не прилипало, сгладить сверху и класть на листъ довольно далеко, одну отъ другой. Когда булки на листѣ начнутъ подниматься и наверху начнутъ показываться пузырьки, тогда намазать ихъ перышкомъ, разбитымъ яйцомъ съ водою, но не мазать боковъ; вставить осторожно, въ довольно горячую печь. Когда будутъ готовы, вынуть ихъ также осторожно положить на столъ однимъ краемъ на рѣшето, накрыть намоченною въ одѣ и выжатою салфеткою.

Если булки будутъ въ печи расплываться, значитъ, что мука не слишкомъ суха, и потому лучше всегда тѣсто замѣсить погуще и дать ему хорошенько выходиться и подняться на листѣ, но и слишкомъ густое тѣсто также не хорошо. (Слѣдовательно выдать всего 1 стаканъ дрожжей, $^{1}/_{4}$ гарнца, т. е. 3 стак. молока, 28 яицъ, $1^{1}/_{2}$ стак. сахара, 1 чайную ложку соли, $1^{1}/_{3}$ стак. растопленнаго масла, муки $1^{1}/_{2}$ или $1^{3}/_{4}$ гарнца). Если дрожжи сухія, то взять на каждый фунтъ муки по 3—4 золот., прибавляя молока вмѣсто дрожжевой жидкости.

3076) **Булки съ шафраномъ.** Тѣсто приготовить точно также, какъ сказано въ предъидущемъ № 3075, съ тою только разницею, что въ молоко надо сперва всыпать 2 золотника шафрана, хорошо высушеннаго и растертаго, процѣдить.

3077) **Булки заварныя.** $^1/_4$ гарнца муки заварить 2 стак. горячаго молока, размѣшать до гладкости; когда немного остынетъ, влить 15 разбитыхъ яицъ, $^3/_4$ стак густыхъ дрожжей, размѣшать все это хорошенько, процѣдить сквозь сито, прибавить еще немного муки, размѣшать хорошенько,. дать слегка подняться; потомъ выбить тѣсто, положить соли 1 чайную ложку, $^3/_4$ стак. растопленнаго масла, $1^1/_4$ стак. сахара, остальную муку, вымѣсить какъ можно лучше такъ, чтобы отставало отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось втрое болѣе, чѣмъ было растворено. Сдѣлать булки, когда поднимутся на листѣ, намазать сверху желткомъ, вставить въ печь. Такія булки чрезвычайно вкусны и не скоро черствѣютъ. (Слѣдовательно, всего 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5 муки. 15 яицъ, $^3/_4$ стак. густыхъ дрожжей, или 10—15 золотн. сухихъ дрожжей и $^3/_4$ стак. воды, 2 стак. молока, соли, $^3/_4$ стак. растопленнаго масла, $1^2/_4$ стак. сахара).

3078) **Булочки карлсбадскія.** $^1/_2$ фун. масла тереть до бѣла, вбить по одному, 8 желтковъ; $^3/_4$ стак. дрожжей или 4—6 зол. сухихъ дрожжей и $^3/_4$ стак. молока, $^3/_4$ стак. сливокъ смѣшать, процѣдить сквозь сито, влить въ масло съ желтками, всыпать по немногу $1^1/_2$ фун. очень сухой, теплой муки, и доливать по немногу еще $^3/_4$ стак. сливокъ, чтобы тѣсто было легкое, выбить какъ можно лучше, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, намазать слегка руки масломъ, дѣлать плоскія булочки, величиною въ простыя лѣсныя яблочки, класть ихъ на листъ, посыпанный мукою, положить на каждую булочку, на середину, одну половинку обвареннаго миндаля, намазать верхъ, но не бока булочекъ, желткомъ съ водою, осыпать хорошенько сахаромъ, дать подняться и вставить въ печь на $^1/_2$ часа, чтобы едва подрумянились.

3079) **Булки въ бумажныхъ формахъ.** $^3/_4$ фун. растопленнаго масла растереть до-бѣла, вбивая 2 яйца и 10 процѣженныхъ желтковъ, положить 2 ложки дрожжей, 6 ложекъ теплаго молока, $^1/_2$ фун. муки, $^1/_2$ стак. сахара, $^1/_3$ стак. горькаго и сладкаго миндаля, 1 чайную ложку соли, размѣшать хорошенько, дать подняться; опять выбить тѣсто, влить въ бумажную форму, намазанную масломъ; когда тѣста въ ней прибудетъ въ $2^1/_2$ раза, вставить осторожно въ печь немного болѣе жаркую, чѣмъ на обыкновенныя булки.

3080) **Булки иначе.** Взять 3 $^3/_4$ стак. муки, $1^1/_2$ стак. молока, $^3/_8$ стак. дрожжей, растворить тѣсто; когда поднимется слегка, влить $2^1/_4$ стак. желтковъ, $1^1/_2$ стак. растопленнаго масла, $^1/_2$ стак. сахара, $1^1/_2$ золотника корицы и остальную муку, выбить тѣсто, какъ можно лучше, чтобы отставало отъ рукъ. Когда поднимется тѣсто въ $2^1/_2$ раза, наполнить имъ $^1/_3$ часть бумажныхъ формъ, намазанныхъ масломъ; когда тѣсто поднимется выше половины формы, вставить въ печь. (Муки всего $^1/_2$ гарнца и $1^1/_2$ стак.).

3081) **Булки на водѣ.** Взять $4^1/_2$ стак. теплой воды, 8 золотн. сухихъ дрожжей, 6 стакан. муки растворить; когда поднимется, всыпать мелкой соли 4 чайныя ложечки, еще 6 стак. муки, выбить тѣсто хорошенько такъ, чтобы оно отставало отъ рукъ, дать опять подняться. Потомъ дѣлать продолговатыя булки, которыя, когда поднимутся на желѣзномъ листѣ, намазанномъ ложкою масла, вставить въ печь, смазавъ ихъ кипяткомъ или пивомъ. Тѣсто это можно замѣсить гораздо жиже, въ такомъ случаѣ испечь булки въ формахъ, намазанныхъ масломъ. Изъ этой пропорціи выйдетъ булокъ, когда остынутъ, не менѣе $6^1/_2$ фун.

Вмѣсто воды можно взять маковаго молока. Изъ этого тѣста дѣлаются булочки съ макомъ, которымъ и сверху посыпаютъ. Вмѣсто маку можно посыпать тминомъ.

(Муки выдать 5 фун., т. е. 1 гарнецъ).

Если булки эти пекутся къ чаю, то всыпать 3/4 стак. сахара, который размѣшать сперва съ масломъ.

Сажая въ печь можно ихъ вдоль надрѣзать и по бокамъ проколоть вилкою въ трехъ мѣстахъ.

3082) **Булки превосходныя въ бумажныхъ формахъ**. Изъ слѣдующей пропорціи: 2 стак. желтковъ, 2 стак. растопленнаго масла, вскипяченнаго, но едва теплаго молока 2 стак., густыхъ дрожжей 1/4 стак., немного сахару, горькаго толченаго миндалю или чего-нибудь другаго для запаха, муки въ пропорцію, чтобы тѣсто не было густо (т. е. фунт. около 4-хъ).

3083) **Булка**. Взять 1 1/4 стак. теплаго молока, 1/8 фун. масла, 2 лота мелко нарѣзаннаго сладкаго и горькаго миндаля, 3 яйца, немного мушкатнаго цвѣту, лимонной цедры, 1—2 ложки дрожжей, 1—2 ложки розовой воды, около 1 1/2 фунта муки такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, выбить лопаткою, какъ можно лучше, чтобы отставало отъ кастрюли, переложить въ форму, намазанную масломъ, дать подняться, смазать желткомъ, вставить осторожно въ печь, на 3/4 часа.

3084) **Булки къ чаю**. Взять 1/2 стак. теплыхъ сливокъ, 1 стак. растопленнаго масла, 3 желтка, 1/4 стак. сахара, 1/3 мушкатнаго орѣха, ложки 2 густыхъ дрожжей и 1 фун. самой сухой муки, замѣсить тѣсто, выбивая лопаточкою или руками, сдѣлать большую продолговатую булку, положить ее на желѣзный листъ, посыпанный мукою, дать хорошенько подняться, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

3085) **Куличъ или шоколадная булка**. 1/2 стак. воды, 3—4 золотн. сухихъ дрожжей и 1 1/2 стак. муки размѣшать, дать подняться; вымѣшать хорошенько лопаточкою, положить 16 желтковъ растертыхъ до-бѣла съ 2 стак. сахара, 1 фун т. е. 3 стак. очищеннаго, на теркѣ натертаго миндаля, 1/8—1/4 фун. стертаго шоколада, 3/4 стакана рома, 1/2 стакана краснаго вина, 1/4 стакана сушеныхъ, ржаныхъ сухарей, 1/4 стак. мелко нарѣзаннаго апельсиннаго цуката, 1 чайную ложку корицы, 1/2—1 чайную ложку гвоздики и сокъ изъ одного лимона, выбить все это хорошенько, дать подняться, опять выбить, положить 12 взбитыхъ бѣлковъ, прибавляя понемногу и, сквозь ситечко, просѣивая крупичатой муки, если понадобится, чтобы тѣсто не было слишкомъ жидко. Перелить все это въ бумажную форму, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, поставить тотчасъ же въ печь на 1—1 1/2 часа. Вынуть изъ печи, когда остынетъ, оглазировать шоколадною глазурью.

Выдать: на 6 человѣкъ:
1/4 стак. воды, 3—4 зол. дрожжей.
3/4 ст. муки, 1 ст. сахара.
8 желтковъ, 6 бѣлковъ.
1 1/2 стак. миндаля.
1/8 ф. шоколада. 3/8 ст. рома.
3/8 стак. краснаго вина
1/4 стак. сухарей изъ чернаго хлѣба.
1/8 стак. апельсиннаго цуката, №
1/2 чайной лож. корицы, 1/4 лож. гвоздики, сокъ изъ 1/2 лимона.
1 ложку масла, 1/8 стак. сухарей.
На шоколадную глазурь.

3086) **Куличъ**. Взять молоко, дрожжи, половину муки, растворить тѣсто.— Когда поднимется замѣсить, положивъ все остальное, вымѣсить хорошенько. Когда тѣсто будетъ отставать отъ посуды, положить сбитые бѣлки и изюмъ, перемѣсить, дать подняться. Сдѣлать куличъ. Когда поднимется смазать яйцомъ, посыпать шинкованнымъ миндалемъ, и толчеными сухарями, вставить въ печь. Вынувъ изъ печи, осыпать душистымъ сахаромъ см. № 3055 и пр. Масло и желтки съ сахаромъ надо растереть до бѣла.

Выдать: 5 ф. муки, 10 яицъ
1/2 ф. масла, съ 1/2 ст. дрожжей.
Чайную ложку корицы или 30 зеренъ кардамона.
1/2—1 ф. сахара, т. е. 1—2 стак.
1 1/2 стак. разнаго изюма.
Апельсиннаго цукату, нарѣзаннаго тонкими пластинками.
4 стак. молока.
Соли.

Изъ этой пропорціи выйдетъ куличъ вершковъ 9—10 въ діаметрѣ.

3087) **Куличъ.** 6 фунт. муки, 5 стак. молока, $^1/_2$ стак. хорошихъ дрожжей растворить, согрѣвъ предварительно молоко до теплоты парного или немного теплѣе. Когда растворенное тѣсто поднимется, замѣсить его, положивъ 10 желтковъ, 5 яицъ цѣльныхъ, масла чухонскаго распущеннаго 1 фун., сахару 2 — 3 чайныя чашки, соли 1 чайную ложку, кардамону мелко истолченнаго $^1/_2$ чайной ложечки, 10 капель лимоннаго масла или лотъ ванильныхъ капель, или 10 капель розоваго масла, изюму и миндалю по одному стакану, изъ которыхъ оставить часть на украшеніе, все вмѣстѣ замѣсить и дать подняться; тѣсто должно быть довольно густо, чтобы совершенно не приставало къ столу. Когда тѣсто хорошо поднимется, то начать разваливать его и въ то же время затопить печь. Сдѣлавъ куличи оставить ихъ подняться въ тепломъ мѣстѣ, пока печь не будетъ совершенно готова; никакъ не нужно спѣшить сажать куличи, пока они не поднимутся, что бываетъ иногда довольно долго, такъ какъ тѣсто густое трудно поднимается; предъ тѣмъ какъ сажать въ печь, украсить изюмомъ, цѣльнымъ и шинкованнымъ миндалемъ, смазавъ разбитымъ яйцомъ съ молокомъ. Эти куличи почти всѣмъ нравятся, тѣсто совершенно непохоже на булочное. Точно такимъ же манеромъ дѣлается и куличъ съ шафраномъ, но тогда не нужно класть кардамону, а на эту пропорцію положить $^1/_2$ чайной ложки растертаго въ порошокъ шафрана, который предварительно высушить на очень теплой печи, завернувъ его хорошенько въ бумагу, чтобы не выдохся и растереть съ масломъ. Шафрану можно прибавить и убавить по вкусу.

Выдать: 6 фун. муки.	2—3 чаш. сахара, 1 лож. соли.
5 стак. молока.	$^1/_2$ лож. кардамона или шафр. съ $^1/_2$ зол.
1 ст. дрожжей, 10 желтковъ.	1 стак. изюма. 1 стак. миндаля.
5 яицъ, 1 ф. масла.	2 яйца смазать тѣсто.

3088) **Англійскій куличъ.** На 2 фун. крупичатой муки положить $^1/_2$ фун. чухонскаго масла, $^1/_2$ фун. сахара и 1 стак. горячаго молока, вымѣсить хорошенько. Потомъ влить туда $^1/_2$ стак. молока съ распущенными въ немъ 3—4 зол. сухихъ дрожжей и дать хорошенько подняться; когда тѣсто поднимется, вбить въ него сперва 3 желтка, а потомъ 3 бѣлка и 2 стак. крупной, обваренной и выжатой коринки. Тогда положить тѣсто въ форму и поставить въ печь.

Выдать: 2 ф. муки, $^1/_2$ ф. масла.	3—4 зол. сухихъ дрожжей, 3 яйца.
$^1/_2$ ф. сахара, $1^1/_2$ ст. молока.	1 стаканъ коринки.

3089) **Польскій куличъ.** Взять горячаго масла 1 стак., горячихъ сливокъ 2 стак., всыпать въ нихъ 2 горсти крупичатой муки, размѣшать хорошенько; когда простынетъ, вбить одно яйцо и влить хорошихъ дрожжей 1 стак. Когда тѣсто поднимется, положить въ него 8 желтковъ, растертыхъ до бѣла съ 2-мя стак. сахара и остальную муку, вымѣсить тѣсто хорошенько, поставить на 2 часа подняться; потомъ выбить его руками, какъ можно лучше и чтобы тѣсто было довольно жидко, переложить его въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, дать подняться и поставить въ печь; ставя куличъ въ печь стараться не трясти его.

3090) **Крендельки, плетенки.** $^1/_4$ гарнца теплаго молока, соли, $^3/_4$ стак. дрожжей, половину назначенной муки размѣшать до гладкости, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда на тѣстѣ сверху сдѣлаются трещины, вбить 10 желтковъ, растертыхъ до-бѣла съ $^3/_4$ стак. сахара, положить пѣну изъ 10 бѣлковъ и мѣсить тѣсто, подсыпая муки столько, чтобы можно было разрѣзать его на столѣ ножемъ и чтобы тѣсто къ ножу не приставало. Влить $1^1/_8$ стак. растопленнаго масла, лимонной цедры, мѣсить до тѣхъ поръ, пока не покажутся на тѣстѣ пузырьки и тѣсто будетъ отставать отъ рукъ и корытка. Такъ приготовленному тѣсту дать подняться; потомъ на столѣ раскатывать руками небольшіе валики, въ серединѣ немного толще,

уже къ концамъ, сдѣлать изъ нихъ крендельки или сплести ихъ, какъ косу, сложить на листъ, намазанный масломъ и посыпанный мукою; когда поднимутся, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и корицею, коринкою и миндалемъ, вставить въ печь, на 1/4 часа. Муки всего 1 гарнецъ и 1 ст. густыхъ дрожжей или 1 стаканъ молока съ 18—24 зол. сухихъ дрожжей.

3091) **Струцели съ макомъ**. Дѣлаются изъ этого же тѣста № 3090; раскатать на столѣ тонкій, большой пластъ или лепешку, положить на него макъ, (который надобно сперва обварить кипяткомъ, выжать, растереть въ каменной чашкѣ, положить меду пополамъ съ сахаромъ и немного горькаго, толченаго миндалю), свернуть въ трубку, переложить на листъ; когда поднимется, намазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, корицею, вставить въ печь, на 3/4 часа.

3092) **Струцели съ яблоками на 6 человѣкъ**. Приготовить тѣсто, какъ сказано выше, № 3090, изъ 1/8 назначенной пропорціи. Взять пятокъ крупныхъ яблокъ, очистить ихъ, нарѣзать тонкими пластинками, смѣшать съ 1/2—1 стак. сахара, корицею, 1/2 стак. обвареннаго изюма, положить все это на раскатанное тѣсто, смазанное масломъ, свернуть въ трубку и т. д.

3093) **Струцели съ творогомъ, на 6 человѣкъ**. Приготовить тѣсто, какъ сказано выше № 3090, изъ 1/8 назначенной пропорціи. 1 фун. сухаго творогу смѣшать съ 4 желтками, 1/2 стак. сахара, 1/2 ложкою сливочнаго масла, 1/2 чайной ложечки корицы, 1 ложкою сметаны, 1/4 или 1/2 стак. обвареннаго изюма, намазать на раскатанное, смазанное слегка масломъ, тѣсто, свернуть въ трубку и т. д.

3094) **Струцели съ миндальною массою, на 6 человѣкъ**. Приготовить тѣсто, какъ сказано выше изъ 1/8 назначенной пропорціи, раскатать. 1 1/2 стакана сладкаго, въ томъ числѣ 10—15 зер. горькаго, очищеннаго миндаля истолочь, какъ можно мельче, подливая ложки 2—3 розовой воды, смѣшать съ 1/4 стак. обваренной коринки, съ 1/2 стак. сахара и ложкою просѣянныхъ сухарей, намазать на тѣсто, свернуть въ трубку и т. д.

3095) **Булочки съ тминомъ или** Kümmelkuchen. Дѣлаются изъ того же тѣста № 3090. Когда тѣсто поднимется, сдѣлать маленькія, плоскія булочки, положить ихъ на листъ, въ серединѣ каждой сдѣлать ямочку, положить въ нее 1/4 чайной ложечки тмину, наверхъ 1/4 чайной ложки свѣжаго, сливочнаго масла, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1/2 часа.

3096) **Попатачи**. Дѣлаются изъ того же тѣста № 3090, слѣдующимъ образомъ: раскатать на столѣ плоскій кружокъ, намазать растопленнымъ, теплымъ масломъ, посыпать коринкою, смѣшанною съ сахаромъ и корицею, свернуть въ трубку, разрѣзать на куски, въ 2—3 пальца шириною, переложить на листъ разрѣзанною стороною, другую же разрѣзанную сторону и бока намазать яйцомъ, посыпать сахаромъ съ корицею, вставить въ печь на 1/2 часа.

3097) **Эссы, сухари и маленькіе крендельки.** Также очень вкусны изъ того же тѣста № 3090; все это подается къ чаю.

3098) **Плетенки или булочки постныя съ шафраномъ и изюмомъ**. Растворить тѣсто изъ 1 1/2 стак. теплаго молока, соли, 1/2 стак. дрожжей и 2 1/4 стак. муки, дать подняться всыпать тогда 1/2 стак. сахара до-бѣла растертаго съ 2 ложками чухонскаго масла, всыпать 1/2 ложки высушеннаго и мелко истолченнаго шафрана и муки, мѣсить такъ, чтобы тѣсто отъ рукъ отставало, всыпать тогда 1/2 фунта, т. е. 1 1/2 стак. вымытаго и высушеннаго изюма, дать подняться тѣсту во второй разъ, дѣлать маленькія булочки или плетенки, посыпать сахаромъ, вставить въ печь.(Муки всего 1/2 гарнца).

3099) **Крендель миндальный или куличъ**. 70 желтковъ и 10 бѣлковъ, растопленное масло и сливки мѣшать до-бѣла. Миндаль очистить, истолочь, подли-

вая нѣсколько капель воды, смѣшать съ $3^3/_4$ стакана легко насыпанной муки, протереть сквозь рѣдкое сито такъ, чтобы не осталось крупныхъ кусковъ миндалю, положить это въ желтки, влить густыхъ дрожжей, выбить тѣсто хорошенько, дать подняться; тогда опять выбить, всыпать соли, сахару, дать опять подняться, влить въ форму; когда тѣсто поднимется, вставить въ очень жаркую печь. Выдать всего $1^1/_4$ фунта, т. е. $3^3/_4$ стак. сладкаго миндаля, $^3/_4$ стак. горькаго, т. е. $^1/_4$ фунта, 70 яицъ, $^3/_4$ стак. сливокъ, $^3/_4$ стакана масла, $^3/_4$ стакана густыхъ дрожжей, 3 стак. сахара, т. е. $1^1/_2$ фунта, соли и муки $3^3/_4$ стакана.

3100) **Превосходный, желтый крендель или куличъ**. Двѣ бутылки молока, $1^1/_2$ фунта масла, горсть соли, $1^1/_2$ фунта мелкаго сахара, 1 стаканъ розовой воды, $^1/_2$ фунта изюма, $^1/_2$ фунта коринки, 20 штукъ кардамона, $^1/_4$ фунта рубленнаго миндаля, 10 штукъ толченнаго горькаго миндаля, $6^1/_2$ фунт. лучшей муки, 6 деревянныхъ ложекъ лучшихъ дрожжей и на 30 коп. шафрану.

Приготовить это тѣсто, какъ обыкновенно, растворивъ 3 фунта муки на одномъ молокѣ и дрожжахъ; когда поднимется тѣсто, положить въ него растопленнаго масла, яйца, розовую воду и почти всю остальную муку, замѣсить хорошенько и дать подняться; тогда положить мелкій просѣянный сахаръ, изюмъ, миндаль, коринку, сдѣлать одинъ или два кренделя, дать хорошенько подняться на столѣ, тогда посадить въ печь. Печь затапливается тогда, когда дѣлается уже крендель.

3101) **Пирогъ съ вареньемъ.** Взять $1^1/_2$ стакана муки, 1 стак. сахара, 1 стак. растопленнаго масла, 1 яйцо, смѣшать, вымѣсить хорошенько, скатать двѣ лепешки, положить одну на сковороду, на нее слой яблочнаго мармеладу или $1^1/_2$ стак. варенья безъ сиропа, накрыть другою лепешкою, смазать яйцомъ, посыпать сухарями съ сахаромъ, поставить въ духовую печь, чтобы запеклось.

3102) **Англійскій бріошъ.** $^1/_2$ фунта самаго свѣжаго, чухонскаго масла растереть до-бѣла, потомъ положить въ него 6 желтковъ, опять тереть хорошенько, положить $^1/_2$ фун. просѣяннаго сахара, истолченнаго съ $^1/_4$ вершкомъ ванили, $^1/_2$ фун. коринки и наконецъ $^1/_2$ фун. муки. Все это хорошенько размѣшать, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, вылить въ форму или большую кастрюлю, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, наполнить только $^3/_4$ формы или кастрюли, поставить въ печь, воткнувъ въ середину лучинку; пробовать, если готово, то на лучинкѣ не останется тѣста.

Выдать: $^1/_2$ ф. масла 6 яицъ.
$^1/_4$ вершка ванили $^1/_2$ ф. масла,
$1^1/_2$ стак. коринки.
$1^1/_2$ стак. муки.
1 стак. сахара.
2—3 сухаря и 2—3 куска сахара.

3103) **Обертухъ**. Влить въ горшокъ или кастрюлю теплыхъ сливокъ, процѣженныхъ дрожжей, соли, половину муки, растворить тѣсто. Когда поднимется, положить 5 яицъ, размѣшанныхъ съ сахаромъ, теплое масло и остальную муку, вымѣсить хорошенько, дать подняться.

Взять кастрюлю, намазать ее масломъ, обсыпать сухарями, въ середину поставить жестяную трубочку. Взять кусокъ тѣста, раскатать кружокъ величиною въ дно кастрюли, въ палецъ толщиною, вырѣзать въ рединѣ кружочекъ, чтобы могла пройти эта жестяная трубочка.

Такихъ кружковъ приготовить нѣсколько, складывать въ кастрюлю, намазывая каждый кружокъ растопленнымъ масломъ и пересыпая сахаромъ съ корицею, сухимъ вареньемъ или изюмомъ, мелко нарѣзаннымъ черносливомъ или винными ягодами; наполнить $^3/_4$ кастрюли, дать немного подняться и въ печь. Выдать всего $1^1/_2$ стакана сливокъ, 5 яицъ, $^3/_4$ стакана масла, $^1/_2$ стакана дрожжей, $^1/_2$ гарнца муки, $^1/_2$ стакана сахара, корицы, 2—3 сухаря, варенье, изюмъ, черносливъ или винныя ягоды, $^1/_4$ ф. масла смазывать кружки.

3104) **Очень вкусная булка, баба или куличъ изъ тѣста съ кремертартаромъ.** $^1/_4$ ф. чухонскаго масла растереть на льду до-бѣла; 3 чашки сахара, цедру и сокъ съ одного лимона, 4 желтка, 5 чашекъ крупичатой муки, 2 чашки молока и 6—8 горькихъ истолченыхъ миндалинокъ растереть хорошенько, положить 4 сбитые бѣлка, всыпать, просѣивая сквозь ситечко, 2 чайныя ложки кремертартора и 1 чайную ложку натрумъ бикарбоникумъ, размѣшать осторожно, переложить тотчасъ въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, наполнивъ ея $^3/_4$ только, вставить тотчасъ въ горячую печь не надолго, минутъ на 20—30.

Выдать: $^1/_4$ фун. чухонскаго, несоленаго масла.
2 чашки прос. сахара.
1 лимонъ, 6—8 горькихъ минд.
4 яйца, 2 чашки молока.
5 чашекъ крупичатой муки.
2 чайныя ложки кремертартора.
1 чайн. ложку натрумъ бикарбоникумъ.
Поль ложки масла и 2—3 сухаря.

На большую пропорцію увеличить въ 5 разъ.

3105) **Американскій пшеничный хлѣбъ.** 7 золотн. сухихъ дрожжей, 4 стакана теплаго молока, столовая ложка сахарнаго песку, $3^1/_2$ ф. крупичатой, просѣянной муки, 3 чайныхъ ложечки соли, выбить хорошенько; тѣсто должно быть жидковатое, поставить въ теплое мѣсто. Черезъ $1^1/_2$ часа оно готово для печенья. Переложить въ продолговатыя, жестяныя формы, наполняя половину ихъ, поставить въ горячую печь, на часъ.

Г) МАЗУРКИ НА ДРОЖЖАХЪ.

3106) *Примѣчаніе.* Мазурекъ—это пирожное продолговатаго, четыреугольнаго вида, величиною въ $^1/_2$ или въ цѣлый листъ бумаги, очень тонкое, сухое; сверху можно его оглазировать и украсить по желанію, или посыпать корицею, сахаромъ, миндалемъ и проч. Подается къ обѣду, къ чаю или къ кофе.—Не снимать мазурка съ бумаги, пока не остынетъ. Его украшаютъ также, какъ плацки, см. примѣч.

3107) **Мазурекъ на дрожжахъ.** Взять самую сухую муку, поставить ее, однакожъ еще на ночь, въ печь, просѣять, взять ея $^1/_4$ гарнца, всыпать въ кастрюльку, влить теплаго молока 1 ст., $^1/_2$ ст. дрожжей, растопленнаго масла $^3/_8$ ст., размѣшать до гладкости, накрыть въ нѣсколько разъ сложенною салфеткою, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, влить $^3/_4$ стак. процѣженныхъ желтковъ, т. е. желтковъ 9—11, положить $^1/_4$ стак. сахара, $^1/_2$ чайной ложечки анису и соли, вымѣсить хорошенько въ тепломъ мѣстѣ, всыпать еще $^1/_4$ гарнца муки, мѣсить, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ, накрыть, дать вторично подняться.

Когда поднимется, выложить тѣсто на столъ, подсыпая слегка муки, растянуть его въ рукахъ, какъ можно тоньше, положить на листъ, намазанный масломъ и посыпанный мукою, загнуть немного кругомъ края, намазать бѣлкомъ разбитымъ съ сахаромъ, наколоть весь мазурекъ вилкою и, не давъ ему подняться, вставить тотчасъ же въ печь, на 1 часъ. Когда слегка подрумянится, прикрыть бумагою. Вынувъ изъ печи, дать остынуть, а если не очень сухъ, то еще разъ вставить въ печь; потомъ оглазировать, высушить въ печи. Когда начнутъ растворять тѣсто, велѣть затопить печь. Вмѣсто глазури можно намазать мазурекъ толченымъ миндалемъ, смѣшаннымъ съ сахаромъ и бѣлками. (Муки выдать всего $^1/_2$ гарнца).

3108) **Мазурекъ королевскій.** 1 фунтъ вымытаго масла тереть до-бѣла, всыпать 1 фунтъ сухой муки, вбить по одному 10 яицъ, прибавить 1 стаканъ сахара, горсть мелко изрубленнаго миндаля, въ томъ числѣ 10 шт. горькаго. Вымѣсивъ все это хорошенько, положить тѣсто въ продолговатую, четыреугольную бумажную форму, намазанную масломъ и осыпанную булкою, вставить въ лѣтнюю печь; подержать въ печи часа два, чтобы мазурекъ не только испекся, но и высохъ. Кто любитъ сладкое тѣсто, можетъ всыпать 1 фунтъ сахара.

3109) **Мазурекъ на дрожжахъ со взбитыми бѣлками.** Взять $3^1/_2$ яйца, 3 желтка, молока теплаго 1 стаканъ, $^1/_2$ стак. дрожжей, $^1/_2$ гарнца муки (если очень суха, то немного менѣе) $^2/_3$ ст. сахара; вымѣсивъ все это хорошенько, поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто поднимется, влить $^3/_4$ стак. теплаго масла, выбивать тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ; положить 3 взбитые бѣлка, накрыть, дать подняться. Потомъ растянуть тѣсто въ рукахъ, какъ можно тоньше, загнуть немного кругомъ края, положить на листъ, наколоть вилкою, посыпать изюмомъ, рубленнымъ миндалемъ и сахаромъ; поставить листъ, но недолго передъ самымъ малымъ огнемъ, чтобы тѣсто слегка поднялось, потомъ вставить въ неслишкомъ жаркую печь, чтобы мазурки испеклись и высохли.

3110) **Мазурекъ поднимающійся въ холодной водѣ.** Взять теплаго молока $^3/_4$ стакана и желтковъ $^3/_4$ стак., 1 ложку дрожжей, $1^1/_4$ фунта муки, $^3/_4$ стак. масла, вымѣсить тѣсто такъ, чтобы отъ рукъ отставало. Положить въ салфетку, намазанную масломъ, перевязать, но такъ, чтобы тѣсто имѣло мѣсто подняться, опустить въ холодную воду на цѣлую ночь. На другой день, когда тѣсто всплыветъ наверхъ, вынувъ его изъ салфетки, вымѣсить хорошенько, прибавивъ $^1/_2$ стак. сахара, прикрыть на столѣ, чтобы слегка поднялось впродолженіи одного часа; тогда тѣсто раскатать тонко, положить на бумагу и на листъ; когда слегка поднимется, смазать яйцомъ, вставить въ лѣтнюю печь, чтобы испекся и высохъ.

3111) **Мазурекъ разсыпчатый.** Взять $^1/_4$ гарнца муки, $^3/_4$ стак. теплаго молока, $^1/_4$ стак. густыхъ дрожжей, $7^1/_2$ желтковъ растертыхъ до-бѣла съ $^1/_4$ фунтомъ, т. е. съ $^1/_2$ стаканомъ сахара, размѣшать хорошенько, прибавляя понемногу $^3/_4$ стак. свѣжаго масла, выбивать лопаткою тѣсто въ продолженіи $1^1/_2$ часа. Потомъ намазать тонко на листъ или на бумажную форму, наколоть вилкою въ нѣсколькихъ мѣстахъ. Нашинковать миндаль, смѣшать его съ изюмомъ безъ зернышекъ, съ сахаромъ и нѣсколькими бѣлками, намазать середину мазурка, бока же намазать желткомъ, вставить въ печь на 1 часъ, чтобы мазурекъ не только испекся, но и высохъ.

3112) **Мазурекъ украинскій.** Взять $^3/_4$ стакана желтковъ, $^3/_4$ стак. сливокъ, $^1/_4$ ст. дрожжей, $^1/_8$ фун., т. е. $^1/_4$ стак. сахара, 3—4 штуки толченаго, горькаго миндаля, муки такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ на сухари, вымѣсить тѣсто хорошенько; влить около $^1/_4$ стак. масла, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, раскатать тонко, положить на листъ, намазанный масломъ, смазать тѣсто яйцомъ, посыпать миндалемъ и коринкою, проколоть соломкою въ нѣсколькихъ мѣстахъ, вставить въ печь.

3113) **Мазурекъ на взбитыхъ бѣлкахъ къ чаю.** Взять 1 ложку дрожжей, 20 взбитыхъ бѣлковъ и муки, растворить довольно густое тѣсто. Когда поднимется, положить на столъ и мѣсить въ холодномъ мѣстѣ, кладя понемногу $^2/_3$ ф. вымытаго масла, $^1/_4$ стак. мелко изрубленнаго, горькаго миндаля, сахару съ $^1/_2$ стак. или болѣе и муки такъ, чтобы тѣсто было не слишкомъ густо. Вымѣсивъ хорошенько, раскатать мазурекъ въ палецъ толщиною, смазать сверху желткомъ, посыпать корицею, сахаромъ, коринкою, нашинкованнымъ миндалемъ; наколоть вилкою, вставить въ печь не слишкомъ жаркую. Эти мазурки, хорошо печь тогда, когда остаются лишніе бѣлки.

Д) ДЗЯДЪ И ПЛЯЦКИ.

3114) **ПРИМѢЧАНІЕ.** Пляцки—также пирожное въ видѣ мазурковъ, но не такъ тонки, какъ сіи послѣдніе и не такъ сухи. Когда поднимутся на листѣ, смазать ихъ яйцомъ, осыпать сахаромъ, коринкою, миндалемъ и корицею; печь въ бумажныхъ формахъ, намазанныхъ масломъ, не вынимать ихъ изъ формы, пока слегка не остынутъ.

Эти пляцки можно домашнимъ образомъ украсить слѣд. манеромъ: испечь ихъ на большомъ листѣ бумаги, нарѣзать продолговатыми кусками или четвероугольниками, по 4 вершка; нѣкоторые четыреугольники разрѣзать пополамъ, чтобы вышли треугольники, покрыть ихъ бѣлою глазурью, какъ сказ. въ отдѣлѣ о тортахъ, сверху посыпать сплошь или кучками розовымъ и желтымъ сахаромъ, который приготовляется слѣд. образомъ.

Розовый *сахаръ*. Истолочь сахаръ, просѣять, всыпать въ тѣсто, оставшійся же на ситѣ крупный сахаръ пересыпать на блюдечко, смочить его слегка кошенилью самаго красиваго розоваго цвѣта такъ, чтобы сахаръ окрасился, размѣшать; когда чуть-чуть обсохнетъ, разсыпать его по тарелкѣ, чтобы не было комковъ.—Вмѣсто жидкости кошенили можно распустить въ водѣ листочекъ краснаго желатина.

Желтый *сахаръ*, Поступить также, какъ и съ розовымъ, только вмѣсто кошенили смочить сахаръ шафраномъ, настоеннымъ въ рюмкѣ водки и процѣженнымъ.

Для этихъ пляцковъ и мазурковъ сдѣлать бумажныя коробочки, къ бокамъ которыхъ пришить рюшъ изъ бѣлой и розовой, папиросной бумаги, которую мелко надрѣзать ножницами и закрутить каждый листочекъ, перочиннымъ ножомъ, какъ завиваютъ перья.

Сверху эти мазурки и пляцки можно еще украсить шоколадинками, красивыми звѣздочками монпасье и цвѣтными сахарными бобами, которые дѣлаются изъ того же трагантоваго тѣста и обмакиваются, то въ густую, шоколадную массу, сваренную на водѣ, то въ кошениль, то въ шафранную настойку.

Другіе пляцки покрываютъ слегка густымъ сиропомъ отъ варенья, вскипяченнымъ съ желатиномъ, посыпаются густо, мелко изрубленнымъ, очищеннымъ миндалемъ, грецкими или кокосовыми орѣхами.

3115) **Дзядъ или пляцекъ къ чаю или кофе**. Приготовить тѣсто, какъ обыкновенно, на дрожжахъ изъ 3¼ стак. молока, 4 фун. муки, ⅛ фун. дрожжей, 1 фун. сахара, 1 стак. масла, 8 желтковъ и цедры лимонной или ¼ ф. горькаго миндаля.

Когда тѣсто будетъ готово, раздѣлить его на 2 части, раскатать, положить на листъ величиною въ листъ бумаги, даже немного болѣе, намазать на все это тѣсто массу изъ бакалій, накрыть другимъ такимъ же пластомъ тѣста, дать подняться, смазать яйцомъ и въ печь. Массу эту приготовить слѣдующимъ образомъ: влить въ кастрюлю 1 стак. ягоднаго сиропа, положить ½ фун. сахара, 5 яблокъ, разрѣзанныхъ каждое на 5 частей, сварить ихъ какъ варенье, потомъ въ горячее всыпать ½ фун. кишмиша, 1 фун. финиковъ и 1 фун. винныхъ ягодъ, мелко нашинкованныхъ, отставить отъ плиты, пусть постоитъ такъ съ часъ времени, далѣе поступить, какъ сказано выше.

3116) **Пляцекъ на дрожжахъ.** Разбить хорошенько 5 яицъ, влить 1⅓ ст. теплаго молока, 4—8 золотн. сухихъ дрожжей, всыпать ¼ гарнца муки, выбить хорошенько лопаткою, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, положить немного соли, ½ стак. сахара, почти ½ стак. теплаго растопленнаго масла и еще съ ¼ гарнца муки, вымѣсить хорошенько такъ, чтобы отъ рукъ отставало. Когда поднимется вторично, переложить въ двѣ бумажныя формы, положить ихъ на листъ. Когда поднимутся, смазать желткомъ, посыпать сахаромъ и нашинкованнымъ миндалемъ, вставить въ печь. Или покрыть его слѣд. массою:

Два фунта свѣжаго творога положить подъ прессъ, протереть сквозь рѣшето, положить 4 желтка и одно яйцо, 1—2 ложки масла, ¼—½ ф. сахару, ½ стак. коринки, обваренной кипяткомъ и перебранной, ½ ложечки соли, вставить въ горячую печь, чтобы творогъ подрумянился. Или положить въ бумажную форму половину тѣста, дать подняться, покрыть ломтиками апельсиновъ, вынутыхъ изъ варенья, покрыть другимъ пластомъ сыраго тѣста, дать немного подняться, смазать желткомъ, вставить въ печь.

3117) **Пляцекъ варшавскій.** Взять 3 стак. муки, $^{3}/_{4}$ стак. молока, $1^{1}/_{2}$ ложки дрожжей или 2—4 золотн. сухихъ, размѣшанныхъ $1^{1}/_{2}$ ложкою воды, $^{1}/_{4}$ стак. растопленнаго масла, $^{1}/_{2}$ стак. сахара, 3—4 штуки горькаго миндаля, лимонной цедры, 2 яйца, разбитыя сперва въ горшкѣ, поставленномъ въ теплую воду. Вымѣсить тѣсто хорошенько, когда поднимется, опять выбить, сдѣлать пляцекъ, положить на бумагу, намазанную масломъ; когда поднимется, смазать желткомъ, размѣшаннымъ съ масломъ, посыпать сахаромъ, миндалемъ, вставить въ неслишкомъ жаркую печь.

Выйдетъ одинъ пляцекъ величиною въ листъ бумаги.

3118) **Пляцекъ, покрытый миндальною массою.** Приготовить пляцекъ, какъ сказано въ № 3119; для запаха положить въ тѣсто 2—3 капли розоваго масла, покрыть тѣсто слѣдующею массою:

Взять 2 желтка, немного розовой воды, 1 стаканъ рубленнаго, горькаго и сладкаго миндаля, померанцевой или лимонной корки мелко изрубленной, размѣшать, покрыть тѣсто, намазать сверху желткомъ и въ печь. Вынувъ изъ печи, можно опять скропить розовою водою.

3119) **Пляцекъ воевода.** Взять $^{1}/_{4}$ гарнца муки легко насыпанной, 1 стак. молока и 2—4 зол. сухихъ дрожжей, размѣшать, когда поднимется, влить $^{3}/_{4}$ стакана желтковъ до бѣла растертыхъ съ $^{1}/_{2}$ стак. сахара, $^{1}/_{3}$ стак. масла, корицы, 8—10 зеренъ кардамона или чего-нибудь другого для запаху, выбивать тѣсто веселочкою, пока не будетъ отставать отъ нея. Когда поднимется вторично, влить тѣсто въ бумажную форму, намазанную масломъ, а когда пляцекъ поднимется, вставить осторожно въ печь не слишкомъ жаркую; съ такою же осторожностью вынуть его послѣ изъ печи; когда остынетъ, снять съ листа и бумаги. Изъ этой пропорціи выйдетъ одинъ пляцекъ; форму для него надо сдѣлать изъ одного листа бумаги, загнувъ края кругомъ, въ два—три пальца вышиною.

3120) **Пляцекъ съ яблоками, сливами или вишнями.** $2^{1}/_{4}$ стак. просѣянной муки, $3^{1}/_{2}$ яйца, $^{1}/_{2}$ фунта масла, $^{1}/_{4}$ фунта, т. е. $^{1}/_{2}$ стак. сахара, немного воды, вымѣсить какъ можно лучше, раскатать тонко, обложить кругомъ рантомъ изъ того же тѣста, положить на листъ, посыпанный мукою, намазать сверху яйцомъ, испечь. Когда пляцекъ будетъ почти готовъ, положить на него вишни безъ косточекъ и посыпать сахаромъ или положить яблочнаго мармеладу, сверху-же покрыть слѣдующею массою: 2—3 желтка растереть до-бѣла съ 2 ложками мелкаго сахара, положить ложки 2 сметаны самой свѣжей, смѣшать все это съ 2 взбитыми бѣлками, подсыпая чайную ложечку пшеничной или картофельной муки, вставить въ печь не надолго.

3121) **Пляцки маленькіе со сливами или яблоками.** $^{1}/_{4}$ фунта масла, 4 желтка, 2 яйца размѣшать до бѣла. Влить $^{3}/_{8}$ стак. сливокъ, 2 золотника дрожжей, муки, вымѣсить тѣсто такъ, чтобы отставало отъ рукъ, посолить, выбить тѣсто хорошенько, сдѣлать небольшія плоскія булочки, положить сверхъ каждой по 2 сливы, изъ которыхъ вынуть косточки, посыпать сахаромъ и корицею, положить сверхъ сливъ кусочекъ свѣжаго сливочнаго масла, вставить въ печь на $^{1}/_{4}$ часа; вынувъ, посыпать сахаромъ. Вмѣсто сливъ можно взять вишень или яблокъ.

3122) Такіе самые пляцки можно дѣлать изъ слѣдующаго тѣста: $^{3}/_{4}$ стакана муки заварить $1^{1}/_{2}$ стак. молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, положить 2—3 золот. сухихъ дрожжей; когда поднимется положить 6 яицъ, 4 желтка, 3 ложки растопленнаго, теплаго масла, немного соли и остальную муку, выбить тѣсто, какъ можно лучше; дать подняться вторично, потомъ дѣлать такія же плоскія булочки, какъ сказано выше.

3123) **Еще тѣсто:** $^{3}/_{4}$ стак. молока, $2^{1}/_{4}$ стак. муки, 6 зол. дрожжей, рас-

творить. Дать подняться, положить ложку масла, ½ стак. сахара, 4 желтка, ½ чайн. ложки соли, замѣсить. Когда поднимется, раскатать, переложить на листъ масломъ намазанный. Уложить на тѣсто сливы, безъ косточекъ и на двое перерѣзанныя, и положить ихъ кожицею внизъ, осыпать сахаромъ, поставить въ печь на ½ часа. Или вмѣсто сливъ взять очищенныхъ вишенъ и за часъ осыпать ихъ сахаромъ. Слить сокъ, посыпать тѣсто вишнями, осыпать крупнымъ сахаромъ, вставить въ духовую печь, чтобы снизу былъ жаръ сильнѣе, чѣмъ сверху.

Е) СУХАРИ, КРЕНДЕЛИ И ПРОЧЕЕ МЕЛКОЕ ПЕЧЕНЬЕ КЪ ЧАЮ, КОФЕ И ШОКОЛАДУ.

3124) **Сухари**. Растворить тѣсто изъ теплаго, вареннаго молока или сливокъ, дрожжей и половины муки, дать слегка подняться въ тепломъ мѣстѣ; выбить тогда тѣсто хорошенько, положить 6 яицъ, чайную ложку соли, ⅔ стак. сахара, масла (если тѣсто растворено на сливкахъ, то ¾ стакана, если же на молокѣ, то 1⅛ стак. масла), мѣсить пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ, дать подняться вторично; тогда дѣлать маленькія круглыя булочки, не подсыпая нисколько муки, а если тѣсто будетъ приливать къ рукамъ, то намазать руки слегка масломъ; класть на листъ, намазанный масломъ; когда на листѣ поднимутся, смазать желткомъ, разбитымъ съ водою, вставить въ печь на ¼ часа; вынувъ, дать имъ слегка остынуть, разрѣзать острымъ ножемъ и тотчасъ опять въ печь, чтобы высохли.

Разрѣзавъ булочки острымъ ножемъ, можно каждую половинку разрѣзанною стороною, обмакивать въ молоко или въ вино, посыпать тотчасъ же сахаромъ съ корицею, класть на листъ и въ печь, чтобы высохли.

Или высохшіе уже сухари оглазировать бѣлою или шоколадною глазурью, вставить въ печь, на нѣсколько минутъ.

Выдать: 1 гарнецъ муки, т. е. фунтовъ 5, ¼ гарнца, т. е. 3 стак. молока или сливокъ, 6 яицъ, ⅔ стак. сахара, кардамона или корицы, чайную ложку соли, ¾ или 1⅛ стак. масла, ½ бут. молока, 10 зол. сухихъ дрожжей, 2 яйца смазать тѣсто.

3125) **Сухари на желткахъ**. Растворить тѣсто изъ 1½ стак. теплаго молока, ¼ стак. муки, ½ стак. дрожжей; когда поднимется, замѣсить, положить 1½ стак желтковъ, ¼ фун. т. е. ½ стак. сахара, ¾ стак. растопленнаго масла и остальную муку; далѣе поступить см. сухари № 3124.

3126) **Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ**. Растворить тѣсто изъ 2 стак. вскипяченныхъ сливокъ, около ¾ стак. дрожжей, ¼ части муки, дать подняться. Замѣсить, положивъ соли чайную ложку, 1 стак. масла, 15 желтковъ, ¾ стак. сахара, остальную муку и наконецъ 7 вполовину взбитыхъ бѣлковъ; вымѣсить хорошенько такъ, чтобы отставало отъ рукъ; далѣе поступить, какъ сказано сухари № 3124.

(Муки всего 1 гарнецъ и 1½ стак.).

3127) **Сухари заварные**. ¼ гарнца сухой муки заварить ¼ гарнцемъ, т. е. 3 стак. молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, влить 1¼ стакана густыхъ дрожжей, дать слегка подняться; замѣсить тѣсто, положить 20 яицъ или 40 желтковъ безъ зародышей, почти 1¾ стак. масла, 4 чайныя ложки соли, ½ стак. сахара, муки еще гарнецъ такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, поступить далѣе, какъ сказано сухари № 3124. На небольшое семейство уменьшить всего наполовину.

(Муки всего 1¼ гарнца, т. е. фунтовъ около 7).

3128) **Сухари.** Растворить тѣсто изъ 1/4 гарнца молока, 1/2 гарнца муки, 3/4 стак. густыхъ дрожжей. Замѣсить, положивъ ложку соли, 1/4 фун., т. е. 1/2 стак. сахара, 1½ стак. яицъ, 1½ стак. масла, остальную муку, которой на эту пропорцію выйдетъ 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5, поступить во всемъ, какъ сказано сухари № 3124.

3129) **Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ.** 1½ стак. теплыхъ сливокъ, 1/2 стак. дрожжей, 3—4 стак. муки размѣшать, дать слегка подняться, потомъ выбить тѣсто хорошенько, замѣсить, положить 1½ стак. желтковъ, разбитыхъ съ 1/8 фун., т. е. съ 1/4 стак. сахара, 3/4 стакана растопленнаго масла и муки такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ на обыкновенные сухари, чтобы, положивъ пѣну изъ всѣхъ оставшихся бѣлковъ, не пришлось бы болѣе досыпать муки; вымѣсить хорошенько, дать подняться вторично; тогда дѣлать маленькія булочки и въ печь; далѣе поступать, какъ сказано, сухари № 3124.

(Муки около 1/2 гарнца).

3130) **Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ другимъ манеромъ.** Сбить пѣну изъ 10 бѣлковъ, влить 3/4 стак. хорошихъ дрожжей, всыпать стак. 2 муки, размѣшать, дать слегка подняться. Тогда всыпать чайную ложку соли, влить 10 желтковъ размѣшанныхъ до-бѣла съ 3/4 стак. сахара, 1⅛ стак. теплаго молока и муки такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ обыкновенно, и отставало отъ рукъ. Тогда влить 1⅛ стакана растопленнаго масла, вымѣсить хорошенько, дать подняться вторично; потомъ дѣлать маленькія булочки и въ печь.

3131) **Сухари безъ яицъ.** Взять 1/4 гарнца, т. е. 3 стак. теплаго молока, посолить, положить 3/4 стак. процѣженныхъ дрожжей, 1/2 гарнца муки, размѣшать до гладкости, влить 1/2 фун. растопленнаго масла, всыпать 3/4 стак. сахара и остальные 1/2 гарнца муки; вымѣсить тѣсто такъ, чтобы отставало отъ рукъ, дать хорошенько подняться. Потомъ выбить тѣсто лопаткою или руками, дать вторично подняться. Дѣлать маленькія булочки и далѣе, какъ сказано сухари № 3124.

(Муки всего 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5).

3132) **Сухари на простаквашѣ.** 1/4 фун. масла растереть до-бѣла, положить 7—8 желтковъ или 3—4 яйца, простокваши 2 стак., дрожжей съ 1/3 стакана, муки стакана 3, размѣшать, дать подняться. Тогда выбить тѣсто хорошенько, всыпать соли, 1/2 стак. сахара, остальную муку, замѣсить, чтобы довольно было густо; дать вторично подняться; далѣе поступить какъ сказано сухари № 3124.

(Муки всего 1/2 гарнца).

Изъ этой пропорціи выйдетъ булочекъ 50, слѣдовательно 100 сухариковъ.

3133) **Сухарики вѣнскіе.** Взять половину муки, теплыхъ сливокъ, въ которыхъ распустить сперва масло, смѣшать съ дрожжами; когда тѣсто поднимется, всыпать сахаръ, положить яйца и остальную муку; когда тѣсто поднимется вторично, раскатать его въ 1½ пальца толщиною, намазать перышкомъ масломъ, сложить вдвое, вырѣзать формою сухари, т. е. булочки; дать имъ на листѣ подняться, смазать яйцомъ, испечь; когда будутъ готовы, разломать на двое, высушить въ печи.

Выдать: 1 стак. сливокъ, 3 стак., т. е. 1/4 гарнца муки, 1/8 фунта масла, 1 яйцо, 1/8 стакана сахара, 1½ ложки дрожжей, ложку масла и 1 яйцо смазать тѣсто.

3134) **Сухари, которые долго не черствѣютъ.** Взять стакана 2 муки, 10 бѣлковъ вполовину сбитыхъ, дрожжей самыхъ лучшихъ, все это смѣшать, дать подняться. Потомъ всыпать еще стакана 4 муки, влить 1½ стакана кипящаго молока, мѣшать, подсыпая понемногу остальную муку; положить тогда 10 желтковъ растертыхъ съ 3/4 стак. сахара, а когда тѣсто будетъ отставать отъ рукъ, влить 1½ стак. растопленнаго, горячаго масла, вымѣсить хорошенько, дать подняться

вторично; потомъ дѣлать булочки и вставить въ печь не надолго; разрѣзать, высушить.

Выдать, слѣдовательно, всего 1 гарнецъ, т. е. фунт. 5 муки, 10 яицъ, $^1/_4$ или $^1/_2$ стак. дрожжей, $1^1/_2$ стак. солода, $^3/_4$ стак. сахара, $1^1/_2$ стак. масла.

3135) **Сухари по французски.** $2^1/_4$ стакана теплаго молока, муки $^1/_4$ гарнца, $^1/_2$ стак. дрожжей размѣшать, дать слегка подняться; потомъ положить 8 яицъ, растопленнаго масла $1^1/_8$ стак., дать подняться; выложить тѣсто на столъ, вымѣсить хорошенько, подсыпая муки такъ, чтобы отставало отъ рукъ, дѣлать маленькія булочки; когда на листѣ поднимутся, вставить въ печь; вынувъ, разрѣзать, посыпать сахаромъ, высушить.

(Муки выдать $^3/_4$ гарнца).

3136) **Сухари на сливкахъ.** 10 стак. муки, 3 стак. теплыхъ сливокъ, 1 стак. яицъ, $^1/_2$ стакана дрожжей, $^1/_2$ стак. сахара, вымѣсить хорошенько, дать подняться, сдѣлать маленькія булочки; когда на листѣ поднимутся, вставить въ печь и т. д., см. сухари № 3124.

3137) **Подковки къ чаю.** $1^1/_4$ стакана теплаго молока, 3 полныя ложки густыхъ дрожжей, $^1/_4$ гарнца муки, 10 желтковъ, выбить хорошенько, дать слегка подняться въ тепломъ мѣстѣ; потомъ опять выбить тѣсто, положить $^1/_2$ фунта растопленнаго масла, соли, прибавить, если надо будетъ, еще около $1^1/_2$ стакана муки, вымѣсить хорошенько, дать подняться вторично. Потомъ разсучить на столѣ тѣсто полосками, длиною въ 4 вершка, въ серединѣ толще, къ краямъ тоньше, положить на листъ въ родѣ полумѣсяцевъ или подковокъ, прижать сверху, чтобы были плоскими, дать подняться, смазать верхъ, но не бока, желткомъ, посыпать сахаромъ, вставить въ неслишкомъ жаркую печь, на $^1/_2$ часа.

3138) **Плетенки къ чаю.** $^1/_4$ гарнца, т. е. 3 стак. теплаго молока, $^3/_4$ стак. дрожжей, 20 желтковъ, 1 гарнецъ муки, размѣшать, дать подняться; потомъ влить $^3/_4$ стак. растопленнаго масла, соли чайную ложку, $^3/_4$ стак. сахара, вымѣсить хорошенько; дать подняться вторично. Когда тѣста прибудетъ почти втрое, выложить его на столъ, разсучить его длинными полосками, сплести по три какъ косу, положить на листъ; когда поднимутся, смазать желткомъ, размѣшаннымъ съ водою, посыпать сахаромъ, рубленнымъ миндалемъ и въ печь.

3139) **Булочки прѣсныя къ чаю.** $^1/_2$ гарнца муки замѣсить съ водою, какъ на лапшу; вымѣсивъ тѣсто хорошенько, положить на него $^1/_8$ или $^1/_4$ фунта масла нерастопленнаго, кто хочетъ, немного маку, потомъ брать тѣсто, по кусочку величиною въ лѣсное яблоко, раскатывать плоско, толщиною въ полтинникъ, класть на листъ и вставить въ печь; держать въ ней, пока не сдѣлаются разсыпчатыми.

3140) **Крендельки.** Взять 1 гарнецъ муки, $^3/_4$ стак. дрожжей, воды соленой стакана 4, замѣсить тѣсто довольно густое, дать слегка подняться; потомъ выбить тѣсто хорошенько, опять дать подняться; тогда дѣлать крендели, пускать ихъ въ кипятокъ, вынимать палочкою или дурхшлаговою ложкою тѣ, которые всплывутъ на верхъ, класть ихъ на доску и въ печь; когда съ одной стороны подрумянятся, перевернуть ихъ на другую сторону.

Печь надобно вымести съ одной стороны, а всѣ уголья сгрести на другую сторону.

3141) **Крендельки съ чернушкою.** 3 стакана теплаго молока, $^1/_2$ стакана масла, немного соли, $^1/_2$ стакана дрожжей, $3^1/_2$ яйца, немного чернушки и столько муки, чтобы тѣсто было не слишкомъ густо; вымѣсить все это хорошенько, дать подняться; потомъ дѣлать крендельки, сложить ихъ на листъ; когда поднимутся, намазать яйцомъ, посыпать чернушкою, вставить въ печь. Когда будутъ готовы, вынуть, очистить, пока горячи, и тотчасъ опять въ печь, чтобы подсохли.

3142) **Крендели еврейскіе.** Взять $^1/_2$ стак. дрожжей, 1 гарнецъ муки, соли

довольно много, анису и воды теплой такъ, чтобы тѣсто было густо, вымѣсить хорошенько, накрыть, дать хорошенько подняться; потомъ дѣлать крендели, обвалявъ ихъ въ чернушкѣ или анисѣ, сложить на лопату, осушить ихъ слегка передъ огнемъ, спускать по нѣсколько кренделей въ кипятокъ соленой воды, мѣшая прутикомъ, чтобы не лежали на днѣ кастрюли; крендельки, которые всплывутъ на верхъ, брать тѣмъ же прутикомъ, класть на лопату, скропить хорошенько холодною водою и подержать въ печи; когда обсохнутъ, посадить въ чисто выметенную печь прямо на подъ.

3143) **Крендельки разсыпчатые къ чаю.** $^1/_2$ гарнца муки смѣшать съ водою, замѣсить довольно густое тѣсто, какъ обыкновенно на крендельки, положивъ 2 яйца, 2 ложки свѣжаго нерастопленнаго масла, 2 ложки дрожжей или болѣе; когда тѣсто разъ поднимется дѣлать маленькіе, тоненькіе крендельки, дать имъ еще разъ подняться; потомъ опускать ихъ въ кипятокъ; когда всплывутъ, вынуть и, обсыпавъ ихъ хорошенько солью и тминомъ, класть на листъ, вставить въ печь, чтобы испеклись и подсохли.

3144) **Оглазированное пирожное на дрожжахъ, къ чаю.** Взять $^3/_4$ стакана яицъ, $^3/_4$ стакана теплыхъ сливокъ, $^1/_3$ стакана дрожжей, муки; размѣшать, дать подняться; потомъ выбить тѣсто хорошенько, положить $1^1/_2$ стакана свѣжаго, вымытаго нерастопленнаго масла, сахару, соли и муки такъ, чтобы тѣсто можно было раскатать; вымѣсить его хорошенько, раскатать, вырѣзать пирожное разными формами, испечь, оглазировать.

3145) **Пирожное въ родѣ слоенаго.** $^1/_4$ гарнца муки, немного соли всыпать въ каменную чашку, положить 3 желтка, 1 яйцо, $^1/_4$ стакана сахара, цедру съ $^1/_2$ лимона, размѣшать все это хорошенько, положить въ муку, прибавить 2 ложки дрожжей и холоднаго молока такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ на булки, вымѣсить хорошенько такъ, чтобы начали показываться пузырьки, дать слегка подняться, но не въ тепломъ мѣстѣ. Пока тѣсто поднимается, приготовить $^1/_2$ фун. хорошаго вымытаго и до-суха выжатаго масла, поставить его въ холодное мѣсто; когда тѣсто поднимется, выложить его на столъ, раскатать, положить наверхъ кружокъ масла вполовину меньшій, чѣмъ кружокъ тѣста, покрыть тѣстомъ, раскатать, опять сложить и такъ поступить раза три; раскатавъ въ третій разъ, вырѣзывать тѣсто разными формами и дать подняться на листѣ; смазать яйцомъ, посыпать миндалемъ или положить въ середину варенья, все это въ холодномъ мѣстѣ, а оттуда вставить прямо въ горячую печь.

Изъ этого тѣста можно дѣлать крендели слѣдующимъ образомъ: нарѣзать тѣсто длинными полосками, брать по двѣ, перевить, слѣпить въ видѣ кренделька и т. д.

3146) **Булочки изъ ржаной муки.** Взять $^1/_2$ гарнца хорошей просѣянной ржаной муки, $^3/_4$ стак. дрожжей, 7 яицъ размѣшанныхъ съ $^3/_4$ стак. сахара, $^1/_2$ фунта свѣжаго нерастопленнаго масла, $^1/_2$ фунта, т. е. $1^1/_2$ стак. изюма, немного корицы, цедры лимонной или апельсинной; вымѣсить все это какъ можно лучше, чтобы тѣсто было густо какъ на сухари; дать подняться, потомъ дѣлать маленькія плоскія булочки, класть на листъ, вставить въ печь; вынувъ изъ печи, посыпать сахаромъ.

3147) **Пирожное на скорую руку.** Взять 1 фунтъ муки, $^1/_2$ фунта чухонскаго, до-суха выжатаго масла, $^1/_3$ ф. т. е. $^2/_3$ ст. мелкаго сахара, 3 яйца, цедру съ 2 лимоновъ, немножко молока; все это растереть хорошенько, сдѣлать лепешечки въ палецъ толщины, положить на бумагу намазанную масломъ, смазать желткомъ, посыпать шинкованнымъ миндалемъ и корицею, испечь.

3148) **Хлѣбъ королевскій.** 7 яицъ и $^3/_8$ фунта, т. е. $^3/_4$ стак. сахара тереть до-бѣла; всыпать цедру съ $^1/_2$ лимона, толченой корицы, гвоздики, мелко нарѣзаннаго цукату, нѣсколько въ сахарѣ свареныхъ грецкихъ орѣховъ, нарѣзанныхъ самыми тоненькими длинными кусочками, немного изюму и вареныхъ вишень безъ

соку, горсть нашпикованнаго миндаля, ¼ фун. муки, размѣшать все это хорошенько, наполнить жестяную форму, намазанную масломъ, и вставить въ печь или испечь въ маленькихъ формочкахъ.

3149) **Англійскій хлѣбъ** (кексъ). 1 фунтъ, т. е. 2 стак. сахара и 8 желтковъ тереть до-бѣла; всыпать понемногу 1 фунтъ, т. е. 3 стак. муки, положить 1 фунтъ вымытаго, до-бѣла растертаго масла, ½ фунта, т. е. 1½ ст. коринки, немного мушкатнаго цвѣта, мѣшать все это цѣлый часъ, переложить въ форму, намазанную масломъ, вставить въ печь.

3150) **Пирожное съ анисомъ.** 1 фунтъ, т. е. 2 стак. сахара и 8 яицъ мѣшать до-бѣла, всыпать 1 фун., т. е. 3 стак. муки и горсть анису, размѣшать хорошенько, класть ложкою на желѣзный листъ намазанный воскомъ, посыпать сверху анисомъ, вставить въ печь чтобы слегка подрумянились.

3151) **Маленькія плоскія булочки.** Взять 1 стак. теплыхъ сливокъ, ложку сахара, 2 желтка, 3 зол. сухихъ дрожжей, немного анису и 1 фун. муки, замѣсить; дать подняться, раскатать довольно тонко, вырѣзать выемкою круглыя булочки, дать еще слегка подняться, намазать сливочнымъ масломъ, испечь.

3152) **Пирожное къ кофе.** ½ фун. растопленнаго масла и ½ фун., т. е. 1 стак. сахара тереть до-бѣла, вбить по одному 6 яицъ, всыпать ¾ ф. муки, т. е. 2¼ стак., размѣшать, надѣлать маленькихъ круглыхъ булочекъ, положить ихъ на намазанный масломъ желѣзный листъ, посыпать нашпикованнымъ миндалемъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

3153) **Другое пирожное.** Взять ½ фунта масла, вымыть его, выжать до-суха, посыпать на столъ муки, положить въ нее 2 яйца, 5 ложекъ густой сметаны, 2 ложки густыхъ дрожжей, размѣшать тѣсто ножемъ, какъ можно лучше такъ, чтобы масло соединилось съ тѣстомъ, потомъ раскатать его, смазать слегка растопленнымъ масломъ, сложить вдвое, раскатать довольно тонко, нарѣзать тѣсто квадратиками, свернуть ихъ въ трубочку или сложить вчетверо, переложить на листъ, посыпанный мукою; когда слегка поднимутся, затопить печь. Садя въ печь, смазать яйцомъ.

3154) **Крендель съ шафраномъ нѣмецкій.** 1¼ стак. теплаго молока, щепотка шафрана, намоченнаго въ ромѣ, ⅓ стак. свѣжей сметаны, 1—2 ложки дрожжей, около 1½ фун. муки, размѣшать все это хорошенько, дать подняться; потомъ выбить тѣсто веселочкою, положить ¼ фун. вымытаго и до бѣла растертаго масла, 1 желтокъ, ⅓ стак. сахара, изюму и коринки съ ½ стак., немного кардамону вымѣсить тѣсто какъ можно лучше, дать подняться въ другой разъ; сдѣлать большой крендель; когда поднимется на листѣ, смазать яйцомъ, вставить въ довольно жаркую печь.

3155) **Булочки съ тминомъ.** Взять ¼ стак. теплаго молока, ⅜ фунта масла, ¾ стак. сахара, ложки 2 розовой воды, 1 ложку густыхъ дрожжей и около 1½ фун. муки, замѣсить тѣсто, выбивая его лопаточкою, дать подняться; потомъ дѣлать небольшія плоскія булочки, класть на желѣзный листъ, дать подняться вторично; смазать яйцомъ, посыпать тминомъ, вставить въ довольно жаркую печь.

3156) **Заварные крендельки.** 1¼ стак. теплаго молока, 1⅛ фун. муки, ⅛ фун. масла, соли, сахару 1 ложку, ложку дрожжей, все это мѣсить до тѣхъ поръ, пока не покажутся на тѣстѣ пузыри, тотчасъ же дѣлать небольшіе крендельки и опускать ихъ въ кипятокъ; когда крендельки всплывутъ, класть ихъ дурхшлаковою ложкою на солому, чтобы стекла вода, переложить ихъ на желѣзный листъ покрытый слегка соломою, вставить въ довольно горячую печь.

3157) **Крендельки разсыпчатые къ чаю, безъ дрожжей.** Начиная приготовлять тѣсто, затопить слегка печь.

Взять 1½ стак. сметаны, 3 яйца, около ¼ фун. нерастопленнаго масла, муки

$1^1/_4$ фун., мѣсить, пока не покажутся на тѣстѣ пузырьки; тогда всыпать 2 полныя ложки сахару и дѣлать маленькіе крендельки. переложить ихъ на листъ, смазать желтками разбитыми съ водою и вставить въ лѣтнюю печь. Когда испекутся, дать имъ еще подсохнуть.

3158) **Печенье къ чаю или кофе.** $^3/_4$ фун. муки, $^1/_2$ фун. несоленаго масла размѣшать хорошенько, тогда положить $^1/_8$ фун., т. е. $^1/_4$ стак. сахара, 1 яйцо, вымѣсить тѣсто хорошенько на столѣ, завернуть въ салфетку, поставить въ холодное мѣсто, чтобы тѣсто это застыло; потомъ, посыпавъ на столъ муки, дѣлать очень узенькія, длинныя булочки, или раскатать тѣсто толщиною въ два цѣлковыхъ, положенныхъ одинъ на другой, вырѣзать выемкою или стаканомъ круглые пирожки, сложить на желѣзный листъ, намазать ихъ желткомъ, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ и мелко изрубленнымъ миндалемъ, вставить въ лѣтнюю печь на полчаса; подавать горячими.

3159) **Крендельки къ чаю.** 1 фунтъ, т. е. 3 стак. муки, 4 яйца, $^1/_8$ ф. масла, $^1/_8$ фун., т. е. $^1/_4$ стак. сахара, $^3/_4$ стак. сливокъ вымѣсить, какъ можно лучше, дѣлать маленькіе крендельки, опустить въ кипятокъ, когда всплывутъ вынуть, посыпать сахаромъ и въ печь.

3160) **Разсыпчатое пирожное къ чаю.** 5 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 стаканомъ мелкаго сахара, всыпать немного померанцовой цедры, $^1/_2$ фунта, т. е. $1^1/_2$ стак. муки, размѣшать какъ можно лучше, положить, 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать; разлить въ бумажныя формы, посыпать мелко нашинкованныхъ миндалемъ, поставить въ лѣтнюю печь, на желѣзномъ листѣ.

3161) **Крендельки разсыпчатые.** 3 ложки свѣжей сметаны, 3 ложки густыхъ сливокъ, $1^1/_2$ ложки несоленаго масла, 3 яйца, 2 ложки сахара, мелко нарѣзанной или на теркѣ натертой лимонной цедры или чего-нибудь другаго для запаху, все это вымѣсить какъ можно лучше съ мукою, сдѣлать маленькіе крендельки, положить ихъ на желѣзный листъ, намазанный масломъ, смазать желткомъ, посыпать сахаромъ и мелко изрубленнымъ миндалемъ и въ печь не слишкомъ горячую.

3162) **Египетскіе квадратики къ чаю или кофе.** 5 яицъ тереть въ одну сторону съ полчаса; всыпать $1^1/_2$ стак. мелкаго сахара, цедру съ 1 лимона, немного толченой корицы и гвоздики и муки столько, чтобы тѣсто, вымѣсивъ хорошенько, можно было раскатать, толщиною въ мизинецъ; нарѣзать квадратиками, вставить въ лѣтнюю печь.

3163) **Крендельки разсыпчатые.** Взять 3 желтка, 2 ложки несоленаго масла, 3 ложки сметаны, 1 ложку дрожжей и муки, замѣсить довольно густое тѣсто, дѣлать маленькіе крендельки или палочки, намазать желткомъ, посыпать крупно истолченымъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ крупно истолчеными сухарями, вставить въ лѣтнюю печь.

3164) **Крендельки на сливкахъ.** Около $^1/_2$ стак. растопленнаго масла и 3 яйца растереть до-бѣла, влить $^3/_4$ стак. сливокъ, всыпать $^1/_3$ стак сахара и муки такъ, чтобы можно было замѣсить довольно густое тѣсто, класть на желѣзный листъ крендельки въ видѣ цифры 8, намазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, вставить въ лѣтнюю печь.

X 3165) **Крендель.** Взять $^3/_4$ стак. молока, немного дрожжей, 5 столовыхъ ложекъ разстопленнаго масла, 4 яйца, лимонной цедры, $^1/_8$ фун. сахара и муки столько, чтобы можно было раскатать тѣсто, выбить хорошенько, раскатать, положить на него кучками $^3/_8$ фун. хорошо вымытаго и выжатаго сливочнаго масла, $^1/_2$ фун. вымытаго и до-суха выжатаго изюма, $^1/_4$ фун. коринки, мелко нарѣзанныхъ цукатовъ, $^1/_4$ фун. нашинкованнаго миндаля, сложить въ нѣсколько разъ, опять раскатать, туго свернуть въ трубку, сдѣлать изъ этой трубки большой крендель или

мелкіе фигуры, переложить на листъ, посыпанный мукою, смазать масломъ, посыпать сахаромъ и въ печь.

Выдать: $^3/_4$ ст. молока, 1—2 зол. дрожжей. 5 столов. ложекъ масла. 4 яйца, муки стакана 3. | Лимонной цедры, $^1/_2$ стак. сахара. $^3/_8$ ф. сливочнаго масла, $^1/_2$ ф. изюма. $^3/_4$ ф. миндаля, $^1/_4$ ф. коринки. Цукатъ.

3166) **Пирожное на скорую руку**. $^1/_3$ фунт. масла растереть до-бѣла, вбить 2 яйца, $^3/_4$ стак. сахара, цедру и сокъ изъ $^1/_2$ лимона, $^1/_2$ фун., т. е. $1^1/_2$ стак. муки. Все это размѣшать, какъ можно лучше, намазать на бумагу, намазанную масломъ и положенную на желѣзный листъ, вставить въ печь; когда вполовину будетъ готово, нарѣзать острымъ ножомъ, квадратиками, и опять въ печь; или замѣсить тѣсто погуще, раскатать, нарѣзать разными фигурками и тогда вставить въ печь.

3167) **Булочки къ кофе**. $^1/_2$ фун. вымытаго масла растереть до бѣла, 4 яйца, $^1/_2$ фун., т. е. 1 стак. сахара, 1 ложка горькаго и 1 ложка сладкаго, мелко изрубленнаго миндаля, $^3/_4$ фун., т. е. $2^1/_4$ стак. муки, размѣшать все вмѣстѣ, какъ можно лучше, класть маленькими кусочками на желѣзный, масломъ намазанный листъ, смазать желткомъ, посыпать коринкою, пашинкованнымъ миндалемъ и мелко изрубленнымъ лимоннымъ цукатомъ, вставить въ лѣтнюю печь.

3168) **Булочки венгерскія**. $^1/_2$ фун. несоленаго масла растереть до-бѣла, смѣшать съ 7 желтками и 1 яйцомъ, всыпать 20 лотовъ муки, положить $^1/_3$ стак. густыхъ дрожжей, $^1/_4$ стак. сахара, мушк. орѣху, выбить тѣсто хорошенько, класть на желѣзный листъ небольшими булочками, поставить въ теплое мѣсто, пусть поднимутся. Между тѣмъ, сварить стаканъ чернослива, нарѣзать его мелко, смѣшать съ ложкою сахара и корицею; на каждой уже поднявшейся булочкѣ, сдѣлать ямочку, наполнить ее этою массою или какимъ-нибудь вареньемъ, намазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, вставить въ печь.

3169) **Сухари или гренки карлсбадскіе**. 4 яйца растереть до-бѣла съ $^1/_2$ стаканомъ, т. е. $^1/_4$ фун. сахара, положить 6 лотовъ мелко изрубленнаго миндаля, немного лимонной цедры, 4 гвоздики мелко истолченыя или корицы и $^1/_4$ фун. крупчатой, сухой муки, выбить тѣсто хорошенько, влить въ продолговатыя, бумажныя формы, поставленныя на желѣзный листъ, вставить въ лѣтнюю печь; когда будутъ готовы, вынуть, остудить, нарѣзать тонкими ломтиками, высушить въ печи; держать въ банкахъ, въ сухомъ мѣстѣ.

3170) **Бисквиты къ супу-сабаіону**. 1 стак. сахара, т. е. $^1/_2$ фунта и 5 яицъ растереть до-бѣла, всыпать $^1/_4$ фун., т. е. $^3/_4$ стак. муки, размѣшать хорошенько, влить въ бумажную трубочку, отрѣзать у нея кончикъ и выпускать черезъ нее тѣсто кружочками, т. е. крендельками, на желѣзный листъ, намазанный свѣжимъ масломъ или воскомъ и осыпанный слегка мукою. Посыпать пирожное крупно истолченымъ сахаромъ и миндалемъ, вставить въ лѣтнюю печь.

3171) **Сахарное пирожное**. (Geduld-Kuchen). (Къ сабаіону или шоколаду) $^5/_8$ фунта сахара мелко истолочь, просѣять, смѣшать съ 6 сбитыми бѣлками, подсыпая $^3/_8$ фунта, т. е. $1^1/_8$ стак. самой лучшей, сухой муки и немного порошка ванили или лимонной цедры.

Нагрѣть желѣзный листъ, намазать его воскомъ, вытереть бумагою, посыпать слегка мукою. Приготовленную массу влить въ бумажную трубочку, отрѣзать самый кончикъ и выпускать черезъ нее тѣсто разными тонкими фигурками, поставить въ теплое мѣсто, но не на печь, чтобы сверху слегка обсохли, потомъ вставить въ печь легкую, какъ послѣ булокъ, смотрѣть, чтобы не подгорѣли; когда будутъ готовы вынуть, дать слегка остынуть, снимать ножомъ.

3172) **Шоколадное пирожное**. (Geduld-Kuchen). 5 бѣлковъ и $^1/_2$ фунта, т. е. 1 стак. мелкаго, просѣяннаго сахара тереть до-бѣла, какъ глазурь, потомъ

всыпать 1 ложку тертаго шоколада и $^3/_8$ фунта, т. е. $1^1/_8$ стак. сухой муки, размѣшать, влить въ бумажную трубочку, отрѣзать конецъ, выпускать тѣсто разными мелкими фигурками, на желѣзный листъ, который намазать сперва воскомъ, вытереть бумагою и посыпать слегка мукою. Поставить въ теплое мѣсто часа на два, чтобы сверху обсохли, посыпать шоколадомъ, вставить въ лѣтнюю печь, какъ послѣ булокъ. Когда будутъ готовы, вынуть, дать слегка остыпуть, снять ножемъ.

3173) **Миндальное пирожное.** (Gedulds-Kuchen). Сбить пѣну изъ 6 бѣлковъ, сыпать понемногу $^5/_8$ фунт. просѣяннаго сахара, $^1/_4$ фунт., т. е. $^3/_4$ стак. сухой муки и мелко истолченаго, горькаго миндалю, штукъ 12.

Далѣе поступать, какъ сказано, въ № 3171.

Посыпать ихъ высушенымъ, истолченымъ и просѣяннымъ, сладкимъ миндалемъ, и крупно истолченнымъ сахаромъ, или мелко изрубленными и высушенными фисташками.

3174) Gedulds-Kuchen **другимъ манеромъ.** 1 желтокъ, $^1/_3$ фунта, т. е. $^2/_3$ стак. просѣяннаго сахара, растереть до-бѣла; всыпать $^1/_3$ фун., т. е. 1 стак. сухой, просѣянной муки; положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, размѣшать, влить въ бумажную трубочку, отрѣзать кончикъ и выпускать тѣсто мелкими фигурками на желѣзный листъ, который сперва намазать воскомъ, вытереть бумагою и посыпать слегка мукою. Пирожное осыпать разноцвѣтнымъ макомъ, поставить въ теплое мѣсто, но не горячее, часа на два, чтобы тѣсто слегка обсохло, вставить, на четверть часа, въ лѣтнюю печь, какъ послѣ булокъ.

3175) Gedulds-Kuchen **съ ванилью.** Влить въ кастрюльку 2 яйца и 7 бѣлковъ, всыпать $^1/_2$ фун. сахара, немного порошка ванили, поставить на плиту, на малый огонь и бить метелкою долго, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ; тогда отставить, не переставая бить метелкою, пока не остынетъ; всыпать $^3/_8$ фунта т. е. $1^1/_8$ стак. самой лучшей, сухой, просѣянной муки и $^1/_8$ фун. картофельной, размѣшать хорошенько, влить въ бумажную трубочку, отрѣзать кончикъ и выпускать тѣсто разными фигурками на желѣзный листъ, который натереть сперва воскомъ и посыпать мукою. Поставить въ теплое мѣсто часа на два, чтобы сверху слегка обсохли, вставить въ лѣтнюю печь, на четверть часа.

3176) **Коржики изъ ржаной муки съ пшеномъ.** Изъ 1 фунта ржаной муки, соли и приблизительно 1 стакана воды замѣсить крутое тѣсто, раскатать очень тонко, смазать масломъ, сверху положить пшенной каши, смазать ее масломъ, вставить въ печь, чтобы испеклись и подсохли, подавая, смазать масломъ.

(1 фунтъ ржаной муки, 1 фунтъ, т. е. 2 стак. пшена, $^1/_4$ фунта масла).

3177) **Коржики.** Взять 10 желтковъ и третью часть бѣлковъ, взбить вмѣстѣ, чтобы побѣлѣли, потомъ влить туда, по каплѣ, большую рюмку чистаго спирту, потомъ положить 2 ложки густыхъ сливокъ, чайную чашку мелко истолченнаго сахара, размѣшать все вмѣстѣ, замѣсить тѣсто довольно крутое, раскатать въ мезинецъ толщиною, вырѣзать стаканомъ круглыя лепешечки, смазать масломъ, осыпать сахаромъ, размѣшаннымъ съ корицею, класть на листъ и въ печь, чтобы подрумянились и слегка подсохли.—Подаются къ обѣду, къ кофе, къ чаю, хороши также для дороги.

Выдать: 1 большую рюмку спирту, рому или даже водки. | 10 яицъ, 2 ложки густыхъ сливокъ. Чайную чашку сахара. Муки. Корицы.

На одинъ разъ приготовить изъ половины назначенной пропорціи.

3179) **Коврижки.** 10 желтковъ и 5 яицъ бить лопаткою, пока не покажется пѣна; $1^1/_2$ фунта хорошаго меду, $^1/_2$ чайной ложечки инбиря тоже сбить хорошенько, смѣшать съ яйцами, не переставая сбивать; потомъ всыпать посте-

пенно $1^1/_4$ фунт. муки, бить все вмѣстѣ, чѣмъ дольше, тѣмъ лучше, потомъ переложить тѣсто въ бумажныя коробки, осыпать миндалемъ, испечь.

Выдать: 10 желтковъ. 5 яицъ.	$^1/_2$ стакана миндаля.
$1^1/_2$ ф. меда или 2 стакана.	Муки около 4 стакановъ такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ на оладьи.
$^1/_2$ чайной ложечки инбиря.	

3180) **Минутныя лепешки.** Чашку сахара, 1 яйцо, 1 фунтъ муки крупичатой, $^1/_2$ чайной ложечки истолченаго кардамона, $^1/_2$ фунта чухонскаго масла смѣшать, вымѣсить хорошенько, раскатать, вырѣзать стаканомъ лепешки, посадить въ печь, посыпать сахаромъ и шинкованнымъ миндалемъ. Печь не должна быть очень жарка.

Выдать: $^3/_4$ ст. сах., 1 яйцо, 3 ст. муки.	$^1/_4$ стак. крупно истолченаго сахара.
$^1/_2$ ложки кардам., $^1/_2$ ф. масла.	$^1/_2$ стак. миндаля.

1181) **Шенешки.** Приготовить такое тѣсто, какъ для Kümmel-Kuchen см. № 3095, сдѣлать булочки такой величины, какъ продажныя трехъ-копѣечныя, дать имъ подняться, смазать сверху слѣд. массою: 2 ложки густой сметаны, 1 ложку сливочнаго масла, немного соли, двѣ чайныя ложечки муки и въ печь.

Выдать: *На тѣсто*	Лимонной цедры.
$1^1/_2$ стак. молока, соли.	$2^1/_2$ фунта муки.
$^3/_8$ стак. дрож. или 3 з. сухихъ.	2 ложки густой сметаны.
5 яицъ, $^3/_8$ стак. сахара.	1 ложку сливочнаго масла.
$^3/_8$ стак. растопленнаго масла.	

1182) **Архангельскіе колобки.** $^1/_2$ фун. масла, $^1/_2$ стак. сметаны, $^1/_2$ стак. воды и около 1 фун. ячменной муки; замѣсить густое тѣсто, надѣлать небольшія булочки и въ печь.

3183 **Отличные крендели изъ картофельной муки.** Чашку растопленнаго масла, 2 чайныя чашки молока вскипятить, всыпать 3 полныя чашки картофельной муки, мѣшая постоянно деревянной лопаточкой. Когда достаточно прокипитъ, тогда снять съ огня, растирать, пока не простынетъ, потомъ вбить въ тѣсто, по одному, 6 яицъ, пока тѣсто не сдѣлается такъ жидко, что можно дѣлать изъ него крендельки, раскатывать ихъ непремѣнно на салфеткѣ, а потомъ сажать на листъ и въ печь.

Выдать: Чашку масла, 2 чашки молока,	6 яицъ, соли и сахару по вкусу.
3 чашки картофельной муки.	

3184) **Бублики къ кофе скороспѣлые.** На чайную чашку сливокъ положить чашку желтковъ, полъ чашки масла, чашку сахара и чашку чистаго, березоваго щелока, замѣсить тѣсто и скатать бублики, иначе баранки. Приготовить молока; когда оно вскипитъ, опускать въ него бублики; когда они поднимутся, набирать ихъ на палочку и класть въ печь на дощечку; когда подсохнуть, то дощечку перевернуть, чтобы и бублики перевернулись, оставить въ печи, пока не испекутся.

Выдать: Чашку сливокъ, чашку желтковъ, $^1/_2$ чашки масла, муки.	Чашку сахара.
	Чашку березоваго щелока.

3185) **Богемскіе калачики.** $^1/_2$ фунта масла, 1 цѣлое яйцо и 1 желтокъ, 2 ложки дрожжей, 9 ложекъ молока, 2 ложки сахара и, кто хочетъ, кардамона, все смѣшать вмѣстѣ, замѣсить крупичатой мукой сколько нужно, чтобы тѣсто не приставало къ столу; потомъ изъ этого тѣста надѣлать калачиковъ съ ручками, осыпать ихъ изюмомъ и мелко нашинкованнымъ миндалемъ, положить на желѣзный листъ, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, тогда смазать эти калачики взбитымъ яйцомъ и посадить въ печь.

3186) **Настоящіе выборгскіе крендели.** Взять немного муки, 3 стакана хорошаго молока, 2 очень полныя ложки, самыхъ лучшихъ густыхъ дрожжей, или 6—8 зол. сух. дрож., размѣшанныхъ въ 2 ложкахъ молока, растворить жидкое тѣсто, поставить на теплое мѣсто, чтобы хорошенько поднялось; потомъ выбить хо-

рошенько, положивъ 4 яйца, ложку масла, $^1/_2$ стакана молока, в чашки верхомъ сахара, чайную ложечку толченаго кардамона и муки. Замѣсить очень густо, опять дать подняться, потомъ мѣсить тѣсто очень долго; затѣмъ сдѣлать крендели на маперъ выборгскихъ. Поставить подняться на желѣзномъ листѣ, и когда сажать въ печь, то прежде опустить каждый крендель въ кипящую воду и. подославъ въ печи солому, сажать на нее крендели.

3187) **Пирожное изъ сырыхъ крупъ.** Къ чаю и кофе подается пирожное изъ сырыхъ, манныхъ, или рисовыхъ крупъ, или сухарей см. пудинги въ I части.

3188) **Колечки съ корицею.** Взять 5 свареныхъ крутыхъ желтковъ, $^1/_8$ фунта свѣжаго, сливочнаго масла, $^1/_4$ стакана сахара, 1 сырое яйцо, $^3/_4$ стакана муки и корицы мелко истолченой, растирать все это вмѣстѣ сначала деревянною ложкою, а потомъ руками, по крайней мѣрѣ, $^1/_4$ часа; потомъ сдѣлать колечки, обкачивая ихъ въ корицѣ и сахарѣ, класть на листъ, посыпанный мукою; для этого печенья надо самый легкій жаръ.—Выйдетъ 24 колечка.

Или сдѣлать изъ нихъ плоскія, круглыя лепешечки, смазать яйцомъ, посыпать мелко истолченнымъ миндалемъ.

Выдать: $^1/_8$ фун. масла, 5 яицъ.	$^3/_4$ стакана муки.
Всего $^1/_3$ стакана сахара.	Полную чайную ложечку корицы.

3189) **Берлинское пирожное къ кофе.** $^1/_3$ фунта масла растереть до-бѣла, вбить $1^1/_2$ яйца, всыпать $^1/_4$ фунта сахара, около $1^1/_2$ стак. муки, размѣшать хорошенько, вымѣсить, раскатать тонко, подсыпая муки, вырѣзать стаканомъ круглые лепешки, сложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, смазать пирожное яйцомъ, посыпать истолченымъ миндалемъ и сахаромъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

Выдать: $^1/_3$ фунта масла.	$^2/_3$ фун., т. е. 2 стак. муки.
2 яйца.	$^1/_2$ стак. миндаля, 1 ложку сахара.
$^1/_4$ фунта сахара, т, е. $^1/_2$ стак.	

3190) **Бисквитный пирогъ съ лимономъ къ чаю и кофе.** 5 желтковъ растереть до-бѣла съ однимъ стаканомъ сахара, влить процѣженнаго лимоннаго сока съ $^1/_2$ лимона, положить натертой съ $^1/_2$ лимона цедры, 4 столовыя ложки картофельной муки, ровно съ краями, размѣшать хорошенько, положить 2 полныя столовыя ложки крупичатой муки, опять размѣшать, положить 5 взбитыхъ бѣлковъ, слегка размѣшать; перелить въ гладкую, жестяную форму, а еще лучше раздвижную, намазанную несоленымъ масломъ и осыпанную сухарями. Поставить въ самую легкую духовую печь, на 1 часъ.

3191) **Бабушкины прянички.** $^1/_2$ ф. сахара, 3 некрупныя яйца, $^1/_2$ ф. муки, размѣшать, положить 5 зеренъ истолченаго кардамона. Взять желѣзный листъ, слегка смазать его масломъ. Брать тѣста по $^1/_2$ чайной ложечки, сдвигать его другой ложечкою, на листъ, кладя эти лепешечки на вершокъ одна отъ другой. Вставить въ горячую печь, минутъ па 7—10. Смотрѣть, чтобы не подгорѣли. Какъ только слегка подрумянятся, сейчасъ же снимать ихъ, прижимая ножъ къ желѣзному листу. Раскладывать на блюдо, пока не остынутъ.

3192) **Зандкухенъ.** $^1/_4$ ф. чухонскаго, свѣжаго масла отжать въ салфеткѣ, чтобы отошла вода, растереть до-бѣла въ глубокой тарелкѣ, всыпать $^1/_2$ стак. сахара, растереть, положить $1^1/_2$ яйца, растереть, всыпать $^1/_2$ ф. крупичатой муки. Для вкуса можно иногда положить 3—4 капли лимоннаго масла или натертой на теркѣ лимонной цедры съ $^1/_2$ лимона. Подъ конецъ всыпать двууглекислой соды на кончикѣ ножа, вымѣсить хорошенько, чтобы превратилось въ гладкую массу. Раскатать въ $^1/_2$ пальца толщиною, вырѣзать кружочки маленькимъ стаканчикомъ, переложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, осыпать мелко изрубленнымъ миндалемъ ($^1/_{16}$ ф.), т. е. $^1/_4$ стак., поставить листъ на холодъ или на чашку со

льдомъ, затѣмъ тотчасъ вставить въ горячую печь, минутъ на 10—15. Какъ только слегка подрумянятся, снимать осторожно ножомъ на блюдо.

3193) **Соленые ломанцы къ чаю.** $^1/_2$ ф. сливочнаго масла растереть до-бѣла, влить понемногу $^1/_2$ стакана баварскаго пива и всыпать $^3/_4$ ф. муки, т. е. $2^1/_4$ стакана, 2 полныя ложечки тмина и $1^1/_2$ ложечки соли. Мѣсить, пока не будетъ отставать отъ руки, раскатать, подсыпая муки, тонко, какъ на лапшу, разрѣзать косыми квадратиками, проколоть часто вилкою, переложить на желѣзный листъ, ничѣмъ не намазанный и не посыпанный, поставить въ духовую печь, минуть на 10. Вообще, какъ только ламанцы подрумянятся, такъ и готовы, потому что они чрезвычайно быстро пекутся. Муки пойдетъ всего почти 1 фунтъ.

Возьмите сначала половину этой пропорціи.

3194) **Пирожное на скорую руку.** $^1/_2$ стакана сливочнаго мягкаго масла, $^1/_4$ стак. сметаны, $^3/_4$ стак. сахара, 2 вершка толченой ванили, или цедры лимонной, $^1/_2$ чайной ложечки соли, муки почти 1 ф. замѣсить, раскатать довольно тонко.

Вырѣзать кружечки жестяною формою или самымъ маленькимъ стаканчикомъ, переложить на желѣзный листъ, не смазанный масломъ, осыпать $^1/_4$ стак. крупно истолченнаго сахара и $^1/_8$ ст. рубленнаго, сладкаго миндаля, вставить въ печь, минутъ на 5, чтобы слегка подрумянились.

3195) **Лимонное печенье на франкфуртскомъ порошкѣ.** $^1/_4$ ф. масла и 4 желтка растереть до-бѣла съ $^1/_4$ ф., т. е. съ $^1/_2$ стаканомъ сахара, всыпать $^3/_4$ ф., муки, вливая 4 столовыя ложки молока. Положить 4 капли лимоннаго масла и взбить въ пѣну 4 бѣлка, подсыпая 7 чайныхъ ложечекъ, ножемъ срѣзаннаго франкфуртскаго порошка, переложить въ форму, хорошо вымазанную масломъ и густо осыпанную мукою, вставить въ печь на $^1/_2$ часа. Вмѣсто лимоннаго масла можно положить вершокъ истолченой ванили.

3196) **Родъ кулича на франкфуртскомъ порошкѣ.** 6 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 стаканомъ сахара. Растереть отдѣльно до-бѣла стаканъ масла, смѣшать, всыпать по-немногу 4 стакана муки, подливая 1 стаканъ молока. Положить $^1/_2$ стак. изюма и съ $^1/_2$ стак. толченаго миндаля, прибавить для вкуса, или $^1/_2$ палочки толченой ванили, или 6 шт. кардамона, или 5 капель лимоннаго масла. Размѣшать все до гладкости положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая 7 чайныхъ ложечекъ франкфуртскаго порошка или 2 чайн. лож. ножомъ срѣзанныхъ двууглекислой соды и 6 чайн. лож. такихъ же кремертартара, ножемъ срѣзанныхъ; переложить въ высокую форму, масломъ обмазанную и густо осыпанную сухарями, вставить въ горячую печь на $^3/_4$ часа не, менѣе.

3197) **Прекрасные мазурки миндальные.** $^1/_2$ ф. масла, $^1/_2$ ф. муки, $^1/_2$ ф. сахара, $^1/_4$ ф. сладкаго миндаля, немного больше, чѣмъ $^1/_{16}$ ф. горькаго миндаля, $^1/_4$ ф. коринки, $7^1/_2$ желтковъ и $^1/_4$ ложечки соли.

Желтки съ сахаромъ взбить до-бѣла въ мисочкѣ. Масло растереть отдѣльно до-бѣла, въ другой мисочкѣ, переложить его въ приготовленные желтки съ сахаромъ, подсыпая по немногу муки, положить затѣмъ обваренную, очищенную и вытертую коринку, мелко изрубленный сладкій миндаль, нашинкованный апельсинный цукатъ, и 4 капли лимоннаго масла. Размѣшать все вмѣстѣ. Чистый желѣзный листъ смазать слегка масломъ. На весь листъ намазать этого тѣста, чтобы его было въ палецъ толщиною, смазать желткомъ, взбитымъ съ 1 чайною ложечкою воды, посыпать мелко изрубленнымъ, сладкимъ миндалемъ, вставить въ довольно горячую печь.

Какъ только тѣсто слегка подрумянится и испечется на столько, что не будетъ тянуться за ножомъ, надо выдвинуть листъ изъ печки, на-скоро разрѣзать ножомъ наискось, чтобы образавались четыреугольные, продинноватые квадратики, и тотчасъ снова въ печь, чтобы испеклись и слегка подсохли.

Пекутся не менѣе получаса. Снять потомъ каждую штучку отдѣльно ножомъ, складывая на блюдо одну подлѣ другой, дать остыть, тогда уже уложить горкой на маленькое, круглое блюдо или сложить въ банку. Этотъ мазурекъ можно подать и цѣльнымъ.

3198) **Еще мазурекъ.** 10 бѣлковъ сбить въ пѣну, положить 3 чайныхъ чашки сахарнаго песку, шинкованнаго цуката, изюма-кишмиша, ванили. Сбивъ 10 желтковъ, положить крупно шинкованнаго миндалю, $1^1/_2$ чайной чашки муки, замѣсить, положить въ форму и поставить въ печь.

3199) **Овсянники.** 1 ф. овсяной муки, 1 ф. пшеничной, $^1/_2$ бут. подогрѣтаго молока, $^3/_4$ ф. сахара, 1 столовую ложку картофельной муки, 2 чайныя ложки соды, $^1/_2$ ф. масла, размѣшать, раскатать, вырѣзать большою рюмкою, испечь.

3200) **Кексъ.** $^3/_4$ ф. масла растереть до-бѣла. Отдѣльно растереть до-бѣла 8 желтковъ съ 1 ф. сахара.

Въ масло положить муку, растереть, потомъ, по немногу прибавлять яйца, коринку, цукатъ, ваниль и мускатнаго цвѣту. Все размѣшать, переложить въ форму, вымазанную масломъ, вставить въ печь.

Выдать: 1 ф. муки, $^3/_4$ ф. масла.	$^1/_4$ стак. мелконашинкованнаго цуката.
1 ф. сахара. 8 яицъ.	Мушкатнаго цвѣта.
$1^1/_2$ стак. коринки.	Мускатнаго орѣха.

На 6 человѣкъ взять половину пропорціи.

3201) **Biscuits Albert.** Одинъ стаканъ тепловатаго молока съ разведенною въ немъ чайною ложкою соды. Стаканъ вымытаго масла растереть до-бѣла со стаканомъ мелкаго сахара и немного ванили. Всыпать понемногу 3 стак. картофельной и 3 стак. пшеничной муки, разводя вышепоименованнымъ молокомъ. Прибавить чайную ложку кремертартара. Выбить тѣсто, какъ можно лучше, и тонко раскатать, вырѣзать стаканомъ кружечки, проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ тонкою спицею, испечь.

Выдать: 1 стак. теплаго молока.	3 стак. пшеничной муки.
Чайную ложку соды.	Чайную ложку кремертартара.
Вершокъ ванили.	Стаканъ масла.
3 стак. картофельной муки.	Стаканъ сахара.

На 6 человѣкъ взять половину пропорціи.

3202) **Натронъ-кухенъ.** Чашку растопленнаго масла, 2 чашки сахара, цедру съ 1 лимона, размѣшать, потомъ взбить, по одному 4 желтка, всыпать 4 чашки муки, разбавляя 1 чашкою тепловатаго молока, прибавить полную чайную ложку двууглекислой соды и 3 полныя чайныя ложки кремертартара, хорошенько размѣшать, положить подъ конецъ, 4 сбитые бѣлка. Еще размѣшать и переложить въ раздвижную форму, вымазанную масломъ и осыпанную сухарями, печь въ духовой печи отъ $^1/_2$ до $^3/_4$ часа, попробовать лучинкой.

Выдать: 1 чашку растопл. молока.	4 чашки муки.
2 чашки сахара.	1 чашку молока.
Цедры съ 1 лимона.	1 чайную ложку двууглекислой соды.
4 желтка.	3 чайныхъ ложки кремертартара.
4 сбитые бѣлка.	$^1/_2$ ложки масла, и $^1/_4$ стак. сухарей.

На 6 человѣкъ взять половину пропорціи.

3203) **Еще пирожное къ кофе или чаю.** Взбить два яйца, растереть съ $^3/_4$ стак. сахара, развести по немногу $^3/_4$ стак. сливокъ, всыпая понемногу $1^1/_8$ стак. муки. Размѣшавъ хорошенько, всыпать, 2 чайныхъ ложечки дрожжеваго порошка (baking-powder) размѣшать, переложить въ форму, масломъ намазанную, вставить въ печь, на $^1/_2$ часа.

ОТДѢЛЪ XL.

Пасхи и крашенныя яйца.

А) ПАСХИ.

ПРИМѢЧАНІЕ. Всѣ пасхи приготовляются изъ творога, который надо брать самый свѣжій, еще мокрый, слить сыворотку, свѣсить и затѣмъ завязать въ салфетку, положить ее на чистую доску, которая должна лежать на столѣ, въ немного наклоненномъ положеніи. На творогъ положить другую чистую дощечку, а сверхъ нея тяжелый прессъ, или камень, или утюги. Для стока сыворотки подставить корытко. Черезъ 10—12 часовъ творогъ высохнетъ настолько, что будетъ годенъ къ употребленію, тогда его надо протереть ложкою сквозь частое рѣшето или рѣдкое сито. Потомъ положить въ него все, что слѣдуетъ, размѣшать. Чисто вымытую деревянную или жестяную пасочницу выложить старенькою, но цѣльною салфеткою, укладывая ее ровными складками, наполнить приготовленнымъ творогомъ, прикрыть тою же салфеткою, ее натягивая, наложить дощечку, сверху положить или камень, или утюгъ, поставить въ холодное мѣсто, чтобы вытекла сыворотка, но не на ледъ и затѣмъ отвернуть сверху салфетку, опрокинуть пасочницу на тарелку, вынуть сбоку деревянныя шпиньки, снять пасочницу, а затѣмъ осторожно и салфетку.

3204) **Пасха обыкновенная.** На средней величины форму взять 7 фун. мокраго, свѣжаго творогу, положить его на 10—12 часовъ подъ прессъ, потомъ протереть сквозь рѣшето, положить въ него сметаны самой свѣжей 1 стак., $^1/_2$ фун. самаго свѣжаго, сливочнаго масла, 2 чайныя ложки соли, съ $^1/_2$ стак. и даже болѣе, по вкусу, сахару, перемѣшать все, какъ можно лучше, чтобы не было ни одного комка, сложить въ деревянную форму, обложенную внутри чистою тонкою салфеткою, наложить сверху дощечку и тяжелый камень, черезъ сутки выложить осторожно на блюдо. Въ творогъ можно класть или съ сахаромъ истолченую ваниль, или цедру лимонную, или мелко истолченый миндаль, или изюмъ.

3205) **Пасха со взбитыми сливками..** Положить подъ прессъ 7 фунтовъ свѣжаго, мокраго еще творога, протереть затѣмъ сквозь сито. Сливочное масло слегка разогрѣть, чтобы можно было его растереть въ каменной чашкѣ съ желтками и просѣяннымъ сахаромъ, растолченнымъ съ ванилью или лимонною цедрою. Смѣшать съ творогомъ, положить взбитыя, густыя сливки, размѣшать, переложить въ пасочницу и т. д.

Выдать: 7 ф. творогу. 1 ф. сахара. 1 ф. масла. 2—3 желтка. | Полбутылки сбитыхъ сливокъ. 1 палочку ванили или цедры съ 1 лимона.

3206) **Пасха проварная.** Приготовить пасху точно также, какъ сказано выше № 3204, прибавить 4—5 сырыхъ яицъ, съ $^1/_2$—1 стак. сахара, кто хочетъ. съ $^1/_2$ или 1 стак. хорошаго изюма, размѣшать, сложить въ кастрюльку, поставить на плиту, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, безпрестанно мѣшая, можно даже разъ вскипятить, мѣшать пока не остынетъ, сложить въ деревянную форму и т. д.

3207) **Пасха сливочная.** 5 чашекъ густыхъ сливокъ, 5 чашекъ самой свѣжей сметаны, 2 чашки парного молока, все это смѣшать, поставить въ печку, въ вольный духъ, часовъ на 10; въ продолженіи этого времени, оно должно отворожиться, тогда вылить все въ салфетку, дать стечь сывороткѣ въ холодномъ мѣстѣ, потомъ посолить творогъ по вкусу, положить одно сырое яйцо, растереть хорошенько въ мискѣ, чтобы не было комковъ, положить салфетку въ форму, сложить туда заготовленный творогъ и положить подъ прессъ. Сахару положить по вкусу.

Изъ этой пропорціи выйдетъ маленькая форма, на большую же нужно взять 30 чашекъ сливокъ, 30 чашекъ сметаны, 12 чашекъ молока и 6 яицъ, сахару.

3208) **Пасха сливочная другимъ манеромъ.** 2 бутылки парного молока вскипятить одинъ разъ, остудить, чтобы было только тепловато, влить тогда въ него 1 бутылку густыхъ сливокъ, поставить въ теплую комнату, чтобы сдѣлалось кислое молоко, но никакъ не перекващивать; потомъ поставить въ вольный духъ въ печь; когда сыворотка отскочитъ, сейчасъ переложить творогъ въ салфетку и повѣсить на ледникъ, чтобы сыворотка стекла; тогда выложить на блюдо, посолить по вкусу, и на эту пропорцію положить 2 сырыхъ яйца, размѣшать хорошенько, потомъ опять сложить въ мокрую салфетку, въ форму и положить подъ прессъ. Если при растираніи покажется, что творогъ слишкомъ киселъ, то можно удвоить пропорцію сырыхъ яицъ. Можно положить сахаръ и лимонную цедру.

3209) **Красная пасха.** Нужно взять 3 бутылки молока, влить въ горшокъ и поставить въ горячую печь, чтобы молоко стопилось и сдѣлалось бы красное, причемъ пѣнки почаще опускать внизъ; тогда вынуть это молоко изъ печки, простудить, чтобы было только тепловато, влить въ него 4 стак. самой свѣжей сметаны, размѣшать и поставить закиснуть; потомъ отворожить его въ вольномъ духѣ, или поставить на часъ на край плиты, когда она топится; какъ только сыворотка отскочитъ, то не мѣшая, перелить все въ салфетку и повѣсить на ледникъ, пока не стечетъ сыворотка; тогда выложить на сито, протереть и, посоливъ по вкусу, положить на эту пропорцію 3 свѣжихъ яйца, размѣшать и положить въ форму, подъ прессъ, въ холодное мѣсто. По окончаніи закуски каждый разъ относить пасху на ледникъ.

3210) **Миндальная пасха.** Взять 3 фун. хорошаго, свѣжаго изъ подъ пресса, творога, протереть его сквозь частое сито и на эту пропорцію творога положить 2 бутылки густыхъ сливокъ, размѣшать хорошенько, переложить въ салфетку и дать стечь сывороткѣ. Очистить 2 чашки сладкаго миндаля, 10 штукъ горькаго, истолочь его какъ можно мельче, чтобы совсѣмъ не было крупинокъ, прибавляя понемногу воды, чтобы миндаль не замаслился. Когда миндаль совершенно истолчется, то прибавить въ него 1 стак. мелкаго сахара и опять растереть хорошенько; сахаръ можно класть по вкусу болѣе или менѣе, тогда всю эту массу сложить въ пасочную форму, подъ прессъ и на другой же день можно употреблять.

3211) **Пасха обыкновенная.** Взять самаго свѣжаго творогу, протереть его сквозь сито и на 5 фунтовъ положить 4 свѣжихъ яйца, 1 бутылку сливокъ, $^{3}/_{4}$ фун. сливочнаго масла, сахару и соли. Все это размѣшать хорошенько и, сложивъ въ кастрюльку, поставить на плиту. Когда творогъ согрѣется до кипѣнія или даже закипитъ, тогда сейчасъ же снять съ плиты, поставить на ледъ и мѣшать хорошенько, пока не остынетъ; тогда сложить въ форму, положить подъ прессъ и поставить на ледъ, на другой день можно его ѣсть.

3212) **Пасха заварная съ желтками.** Желтки растереть до бѣла съ сахаромъ, развести молокомъ, положить вдоль разрѣзанную ваниль, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, лишь бы только не вскипѣло, перелить въ суповую миску, тотчасъ же, въ горячее положить холодное сливочное масло, мелкими кусочками, размѣшать, остудить, вынуть ваниль, класть по немногу протертый изъ подъ пресса творогъ, размѣшать, переложить въ пасочницу и т. д.

Выдать: 7 ф. мокраго творога.	$1^{1}/_{2}$ стак. молока.
10 желтковъ.	1 ф. сливочнаго масла.
2 стакана мелкаго сахара.	Цедру съ 1 лимон. или палочку ванили.

3213) **Пасха красная.** Стопить до-красна 3 бутылки цѣльнаго молока, дать остынуть, влить туда 3 бутылки простокваши, 3 стакана сметаны и 1 желтокъ,

все это кипятить до тѣхъ поръ, пока не отскочитъ сыворотка; затѣмъ процѣдить сквозь салфетку, протереть сквозь сито, положить по вкусу сахару, $^1/_2$ палочки истолченой ванили, переложить въ форму, поставить на холодъ, подъ прессъ.

3214) **Пасха сладкая.** 3 бутылки сливокъ вскипятить, снять съ нихъ пѣну въ отдѣльную чашку, а въ остальныя сливки положить соусную ложку сметаны, опять вскипятить. Какъ только поднимется пѣна, то ее опять снять въ ту же чашку, а въ вареныя сливки положить еще соусную ложку сметаны, поставить кипѣть; если опять окажется пѣна, то ее опять снять. Какъ только сливки начнутъ согрѣваться, ихъ мѣшать, чтобы не пригорѣли, что бываетъ очень часто, если не остеречься. Когда отскочитъ сыворотка, вылить все въ салфетку, дать сывороткѣ стечь, послѣ чего выложить творогъ на блюдо, всыпать 1 стаканъ сахара и положить какихъ угодно духовъ: ванили, кардамона, лимонной цедры или мушкатнаго цвѣта; размѣшавъ хорошенько, положить въ форму, подъ прессъ.

3215) **Пасха вареная.** 4 стакана свѣжей, хорошей сметаны, 7 яицъ разболтать хорошенько и потомъ постепенно вливать въ эту сметану 4 бутылки цѣльнаго молока. Когда все хорошенько размѣшается, варить пока не отскочитъ сыворотка, мѣшая постоянно, чтобы не пригорѣло; тогда перелить въ салфетку, дать стечь сывороткѣ, послѣ чего растереть хорошенько на блюдѣ всю массу, положивъ, если угодно, 1 чашку сахара и какихъ угодно духовъ или соли по вкусу; сложить въ форму, поставить на ледъ, пока сыворотка перестанетъ стекать.

3216) **Пасха царская.** 5 фун. свѣжаго, протертаго сквозь сито творога, 10 сырыхъ яицъ, 1 фунтъ самаго свѣжаго, сливочнаго, несоленаго масла, 2 фунта самой свѣжей сметаны, сложить все въ кастрюльку, поставить на плиту, мѣшая постоянно деревянной лопаточкой, чтобы не пригорѣло; какъ только творогъ дойдетъ до кипѣнія, т. е. покажется хотя одинъ пузырекъ, то сейчасъ же снять съ огня, поставить на ледъ и мѣшать, пока не остынетъ совершенно. Тогда положить отъ 1 до 2 фунтовъ сахара, толченаго съ одною палочкою ванили, толченаго очищеннаго сладкаго миндаля $^1/_2$ стакана, $^1/_2$ стак. коринки, размѣшать все хорошенько, сложить въ пасочницу, выложенную салфеткою и положить подъ прессъ.

3217) **Пасха царская другимъ манеромъ.** Взять 2 бутылки густыхъ сливокъ, 10 сырыхъ яицъ, 4 стакана сметаны. Смѣшать прежде яйца со сметаной, а потомъ уже понемногу разводить сливками, и когда все будетъ хорошо перемѣшано, то влить всю массу въ кастрюлю. Кипятить, мѣшая постоянно, пока покажется сыворотка. Тогда перелить въ салфетку и дать стечь сывороткѣ въ холодномъ мѣстѣ, послѣ чего переложить на блюдо, растереть хорошенько или протереть сквозь сито, прибавить тогда, на эту пропорцію, 1 чашку мелкаго сахара, истолченнаго съ $^1/_2$ вершкомъ ванили, растереть хорошенько, сложить въ пасочницу и подъ прессъ.

3218) **Пасха съ крутыми желтками.** 3 фунта свѣжаго, изъ подъ пресса, творога протереть сквозь сито, положить 1 фунтъ несоленаго, сливочнаго масла, 15 круто свареныхъ, сквозь сито протертыхъ желтковъ, смѣшать вмѣстѣ и очень долго тереть, чтобы составилась сплошная масса. Потомъ влить на эту пропорцію 4 стакана густыхъ сливокъ и опять хорошенько растереть. Когда все будетъ достаточно растерто, выложить въ форму, поставить подъ прессъ, пока не стечетъ вся сыворотка.

3219) **Пасха съ фисташками.** На 3 фун. свѣжаго изъ подъ пресса, сквозь частое сито протертаго творога, положить чашку мелкаго, истолченнаго съ ванилью сахара, или только пропитаннаго запахомъ ванили, растереть съ творогомъ хорошенько, положить 4 сырыя яйца, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла, $^1/_2$ фун. хорошихъ фисташекъ, которыя прежде нужно очень мелко изрубить, чтобы они были не крупнѣе мелкой крупы; все это растереть какъ можно лучше и тогда влить въ творогъ 4 стакана густыхъ сливокъ, перемѣшать и положить подъ прессъ.

3220) **Розовая пасха**. Взять два фунта самаго свѣжаго изъ подъ пресса творога, смѣшать его съ полуфунтомъ самаго лучшаго варенья—малины, безъ лишняго сиропа, прибавить еще съ полстакана сахара или болѣе, смотря по желанію и вкусу, протереть сквозь рѣшето, положить три сырыя яйца, четверть фунта самаго свѣжаго, сливочнаго масла, два и даже три стакана самой свѣжей, густой сметаны, размѣшать хорошенько, переложить въ небольшую пасочницу, выложенную тонкою салфеткою, накрыть ея концами, положить сверху дощечку и наложить прессъ. Варенье придастъ пасхѣ нѣжный розовый цвѣтъ и нѣжный ароматъ свѣжей малины. Такія пасхи лучше дѣлать въ маленькихъ формочкахъ, во-первыхъ, потому, что невареныя пасхи скорѣе портятся, во вторыхъ, лучше ихъ имѣть въ бо́льшемъ количествѣ, приготовленными разными манерами, а слѣдовательно и разнаго вкуса.

Б) ЯЙЦА КРАШЕНЫЯ.

3221) Яйца для пасхи красятся разными манерами:

а) Красять ихъ въ лоскуткахъ шелковой, линючей матеріи, разныхъ цвѣтовъ. Лоскутки эти надо расщипать, смѣшать, яйца вымыть хорошенько, вытереть до-чиста, потомъ опять смочить, обвернуть въ шелкъ, при чемъ накладывать на яйца еще, узорами, вырѣзанныя кусочки синей, сахарной бумаги. Все это покрыть ветошкою, обвязать нитками, опустить въ кастрюльку съ теплою водою. Отъ той минуты какъ закипятъ, варить 10 минутъ, вынуть, остудить, тогда уже снять ветошку и шелкъ.

б) Вымыть яйца до-чиста, вытереть ихъ, обернуть ветошкою, перевязать нитками и сверху, мѣстами накапать чернилъ деревянною палочкою; опустить въ воду и когда закипятъ, варить 10 минутъ, вынуть, остудить, тогда снять ветошку.

в) Красятъ въ красную краску, а именно: въ горшокъ средней величины всыпать $^1/_4$ фунта сандала, налить холодною водою, оставить до слѣдующаго дня, потомъ поставить на плиту. Когда закипитъ, всыпать $^1/_2$ лота квасцовъ, размѣшать. опустить яйца, подержать на краю плиты, пока яйца не окрасятся, тогда поставить на большой огонь, кипятить ихъ минутъ 10, далѣе остудить, вынуть изъ окраски, вытереть ватою, намоченною въ прованское масло, потомъ вытереть до суха полотенцомъ, сложить на блюдо, на салфетку.—Въ одной и той же краскѣ можно красить яицъ двѣ, три перемѣны.

г) Красятъ точно также въ желтую краску, при чемъ варятъ яйца въ шелухѣ отъ луковицъ или въ листьяхъ молодой березы.

Для разнообразія, окрасивъ яйца въ красной краскѣ, кладутъ ихъ еще въ желтую, а окрашенныя въ желтую—опускаютъ въ красную, разъ вскипятятъ и т. д.

д) Превосходно окрашиваются теперь яйца въ порошкѣ, который продается въ химической лабораторіи, при чемъ получаются и указанія способа окраски ихъ.

е) Еще лучше краски фабрики Марке, окрашивающіе въ ярко-красный розовый, фіолетовый, голубой, желтый, зеленый и оранжевый цвѣтъ.

ж) Продается въ магазинахъ аптекарскихъ товаровъ и въ химическихъ лабораторіяхъ: мраморная бумага, за конвертъ въ 10 шт. 5 коп.

з) Жидкія краски 12-ти цвѣтовъ, каждый *флаконъ* по 10 коп.

и) «Мозаическій блескъ», для окрашиванія яицъ блестящими цвѣтами. Флаконъ 20 коп.

к) Золотыя и серебряныя краски для яицъ, пачка, по 5 коп.

л) Мраморный порошокъ для окраски яицъ подъ многоцвѣтный мраморъ, пачка 5 коп.

м) Яичный лакъ, 12 красныхъ цвѣтовъ, флаконъ 10 коп.

Все это продается съ печатными наставленіями.

ОТДѢЛЪ LXI.

Пряники.

3222) **Пряники изъ ржаной муки.** $^1/_2$ гарнца, т. е. 6 стакановъ чистаго меда поджарить до-красна, отставляя иногда кастрюлю, чтобы снять накипь. Всыпать въ корытко хорошо высушенной, ржаной, ситной муки $^5/_8$ гарнца, т. е. $7^1/_2$ стак. а если простой не очень мелкой, ржаной муки, то $^3/_4$ гарнца, т. е. 9 стак., по $1^1/_2$ золотн. гвоздики, инбиря и аниса, 6 зол. сваренoй, померанцевой корки. Все это заварить кипящимъ медомъ и въ ту же минуту влить $^3/_8$ стак. спирту и всыпать поташу $^1/_2$ чайной ложки, безъ верха; потомъ выбивать тѣсто лопаткою или руками, пока не начнетъ отставать отъ нихъ; тогда скатать тонкія, длинныя полоски, нарѣзать кусочками въ вершокъ длиною, сложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою или намазанный воскомъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, смотрѣть, чтобы не пригорѣли, въ такомъ случаѣ открыть трубу. Вынувъ изъ печи, остудить, а потомъ опять ставить раза два въ легкую печь, чтобы подсохли. Мука должна быть самая сухая.

3223) **Пряники изъ крупичатой муки.** 3 стак. меда тереть до бѣла, всыпать 1 фун. крупичатой муки и опять мѣшать съ $^1/_2$ часа, вбивая по одному 9 желтковъ, всыпать около $^1/_2$ лота кардамона, мелко изрубленной, померанцевой корки ($^1/_4$ лота англійск. перца, $^1/_4$ лота гвоздики), положить наконецъ пѣну изъ 9 бѣлковъ, размѣшать осторожно. Приготовить большія, бумажныя, плоскія формы, влить въ нихъ эту массу, посыпать истолченымъ миндалемъ, поставить на желѣзный листъ и въ печь не слишкомъ горячую, т. е. послѣ хлѣбовъ. Когда испекутся, разрѣзать ихъ острымъ ножемъ и ставить опять въ теплую печь раза два, три, чтобы совершенно высохли и были разсыпчатые.

3224) **Пряники шоколадные.** 1 фунтъ сахара распустить въ не совсѣмъ полномъ стаканѣ воды, смѣшать съ $1^1/_2$ стаканомъ меда, варить въ большой кастрюлѣ, всыпать 3 золотника поташа, немного корицы, кардамону, гвоздики, англійскаго перцу и $^1/_2$ фун. миндаля, мелко изрубленнаго вмѣстѣ съ кожицею. Снявъ съ огня, всыпать $1^1/_2$ фунта муки, размѣшать до гладкости, выложить на столъ, посыпанный мукою, вымѣсить тѣсто руками; если бы было немного жидко, прибавить муки, раскатать, нарѣзать пряники разными фигурками, сложить на желѣзный листъ, слегка намазанный несоленымъ масломъ, вставит ьвъ лѣтнюю печь; когда подрумянятся, вынуть. $1^1/_2$ фунта сахара, немного воды вскипятить раза два, когда сиропъ будетъ тянуться, всыпать $^1/_2$ фун. тертаго шоколада, размѣшать, намазать этою массою сперва одну сторону пряниковъ, когда въ печи высохнутъ, тогда и другую и опять въ печь.

3225) **Пряники на розовой водѣ.** 1 стак. розовой воды, 1 фунтъ сахара вскипятить, слегка остудить; дессертную ложку поташа распустить въ водѣ, смѣшать съ сиропомъ изъ розовой воды, всыпать 1 фунтъ муки, бить хорошенько лопаточкою, накрыть плотно, поставить на печь. На другой день по утру раскатать, дать подняться и печь въ неслишкомъ жаркой печи.

3226) **Пряники миндальные.** 1 фунтъ сладкаго, $^1/_4$ фун. горькаго миндаля обварить, очистить, сполоснуть въ холодной водѣ, выбрать дурхшлаковою ложкою и тотчасъ мелко изрубить; $^1/_2$ фун. сахара истолочь, просѣять, взять $1^1/_2$ зол.

истолченой гвоздики или кардамона, смѣшать все это, всыпать въ миндаль, толочь вмѣстѣ, не подливая ни одной капли воды. Когда масса сдѣлается клейкою, класть ее въ маленькія, деревянныя или жестяныя формочки, на облатки, и высушить въ лѣтней печи. Потомъ оглазировать.

3227) **Пряники торунскіе.** $^1/_2$ гарнца, т. е. 6 стакановъ меду подрумянить докрасна, снять накипь, отставить, влить понемногу $^3/_4$ стак. спирта, мѣшать. чтобы не вспыхнуло, всыпать $^3/_4$ стак. свареной, мелко изрубленной, померанцевой корки, $^1/_2$ лота гвоздики, $^1/_2$ лота инбиря, $^1/_2$ лота англійскаго перца, 1 лотъ аниса и 1 лотъ итальянскаго укропа. размѣшать и тотчасъ этимъ горячимъ, почти кипящимъ медомъ заварить 9 стакановъ муки ржаной, просѣянной сквозь частое сито и слегка поджаренной; мѣшать лопаткою сильно и долго, пока масса не начнетъ бѣлѣть, что наступитъ не ранѣе, какъ черезъ два часа. Тогда переложить это тѣсто въ плоскія, бумажныя формы, не наполняя ихъ до верху и каждый разъ обмакивая руки въ пиво, вскипяченное съ медомъ. Этимъ пивомъ смазать и сверху также пряники. Бумажныя формы поставить на желѣзный листъ, дать тѣсту немного подняться, повтыкать сверху миндаль и кусочки цуката, вставить въ печь, послѣ хлѣбовъ. Когда испекутся, поставить ихъ въ холодное мѣсто, чтобы не слишкомъ высохли.

3228) **Пряники иначе.** А именно: заварить ржаную муку горячимъ медомъ сo спеціями; бить лопаткою, пока масса не начнетъ бѣлѣть, накрыть полотномъ, вынесть въ холодное мѣсто на три дня; потомъ опять внести въ теплую комнату, всыпать три золотн. поташа и бить лопаткою, какъ можно дольше; потомъ разложить въ бумажныя формы и поступить далѣе во всемъ, какъ сказано выше; вынувъ изъ печи вынесть въ холодное мѣсто, на цѣлый мѣсяцъ.

3229) **Пряники сахарные.** 8 яицъ растереть до-бѣла съ фунтомъ сахара, всыпать потомъ понемногу $1^3/_4$ фунта крупичатой муки, 1 ложку свареной, мелко изрубленной, померанцевой корки, 1 чайную ложку, безъ верха, кардамона, 1 чайную ложку, безъ верха, инбиря, столько же корицы, гвоздики $^1/_2$ чайной ложки, т. е. вдвое меньше, 2 полныя ложки нашинкованнаго сладкаго и 2 полныя ложки нашинкованаго, горькаго миндаля, мѣшать все вмѣстѣ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ чашки, надѣлать маленькихъ, продолговатыхъ пряничковъ, не подсыпая нисколько муки, вставить въ печь, на желѣзномъ листѣ, послѣ хлѣбовъ, чтобы не пригорѣло; ставить потомъ два, три раза въ печь, чтобы высохли.

3230) **Пряники на меду со спеціями.** Взбить хорошенько 10 желтковъ, вскипятить $1^3/_4$ фун. меда, снять пѣну, взбивать медъ, пока не простынетъ. Тогда положить въ него 3 цѣльныхъ яйца и бить хорошенько, потомъ смѣшать со взбитыми желтками, опять выбивать, всыпать 2 стакана мелко истолченнаго сладкаго, $^1/_3$ стак. горькаго миндаля, $^1/_4$ лота кардамона, 4—5 ложечекъ корицы, можно положить цукату, подогрѣть все, но не дать вскипѣть. Потомъ взбивать полчаса; положить $1^1/_2$ фунта самой лучшей крупичатой муки, всыпая ее понемногу, перелить все въ плоскую форму изъ сахарной бумаги, посадить въ печь послѣ хлѣбовъ; сверху можно украсить миндалемъ цѣльнымъ или шинкованнымъ, а также изюмомъ иликоринкою.

3231) **Пряники безъ специй.** Взять 3 фунта меда, вскипятить его, пѣну снять, остудить до теплоты парнаго молока и начать взбивать деревянною лопаточкою. Черезъ полчаса взбиванья, начать впускать по одному, 20 яицъ и каждое яйцо впускать тогда, когда предъидущее размѣшается совершенно съ медомъ, бить все время пока будетъ топиться печь, потомъ всыпать въ медъ сколько войдетъ муки, чтобы тѣсто было густо; послѣ раздѣлить все на 20 частей, каждую часть положить въ приготовленныя заранѣе бумажныя коробки. Положивши муку, не должно долго взбивать, а размѣшать только и разложить въ коробки.

3232) **Пряники на патокѣ.** Чайную ложку поташа облить чайною чашкою

кипятка, размѣшать хорошенько; потомъ взять 3 фунта хорошей патоки, 1 фунтъ сахара вскипятить, положивъ во время кипѣнія, 1 золотникъ кардамона, $^1/_2$ лота корицы, 1 золотникъ гвоздики, или мушкатнаго цвѣта, или лимонной цедры, и $^1/_4$ фун. чухонскаго, несоленаго масла, тогда сейчасъ снять съ огня и начать всыпать постепенно 3 фун. крупичатой муки и какъ можно долѣе бить лопаткой. Когда остынетъ до теплоты парнаго молока, влить разведенный и уже остывшій поташъ, опять взбивать $^1/_2$ часа, послѣ чего, накрывъ салфеткою, оставить на 12 часовъ; потомъ дѣлать какія угодно фигурки или квадратики, сажать въ печь, послѣ хлѣбовъ.

3233) 5 фунтовъ патоки, 1 фунтъ русскаго масла и $1^1/_2$ фунта мелкаго сахара размѣшать, поставить на огонь, вскипятить мѣшая, пока не разойдется сахаръ. Когда хорошо вскипитъ, положить тотчасъ 3 зол. толченой корицы и 1 зол. гвоздики, перелить въ большой горшокъ; влить 3—4 золот. поташа, распущеннаго въ рюмкѣ теплой воды; лить по немногу, мѣшая, чтобы не выплыло, потому что отъ поташа будетъ подниматься, не переставать мѣшать, пока не осядетъ. Тогда всыпать по немногу 5 фун. крупичатой муки, мѣсить хорошенько рукою или выбивать лопаточкой, по крайней мѣрѣ часъ, пока тѣсто не побѣлѣетъ; поставить въ комнату на 3—4 дня, каждый день вымѣшивая тѣсто. На четвертый день выложить на столъ, вымѣсить руками, раскатать скалкой, вырѣзать формочками прянички, въ видѣ звѣздочекъ, лошадокъ, пѣтушковъ, оленей, переложить на листъ, посыпанный мукою, въ небольшомъ другъ отъ друга разстояніи; посадить въ печь; когда поднимутся и подрумянятся, вынуть.

Оленей, лошадокъ и пр. вырѣзываютъ по бумагѣ, изъ которой прежде надо вырѣзать хорошенько эти фигурки. Пряники эти покрываютъ потомъ, по желанію, бѣлою глазурью и золотятъ, если они предназначаются для елки.

3234) **Малиновые пряники.** Взять сколько угодно сухой малины, положить ее въ тазикъ, облить кипяткомъ, чтобы только покрыло малину, поставить на плиту, вскипятить ее хорошенько, чтобы она была совсѣмъ мягкая; тогда снять съ огня, протереть сквозь сито; нужно чтобы протертая малина была густоты протертаго клюквеннаго или брусничнаго морса; тогда смѣрить этотъ морсъ и на каждую чашку положить чашку меду, вкипятить. Заранѣе приготовить сухарей изъ бѣлаго хлѣба высушенныхъ очень сухо, но не подожженныхъ, и сухой малины, то и другое истолочь, положивъ по равной части, смѣшать вмѣстѣ и всыпать въ горячій морсъ съ медомъ, чтобы составилось густое тѣсто, которое поварить хорошенько, чтобы сухая малина разварилась. Затѣмъ разложить лепешками на листъ, подсушить, потомъ пересыпать сахаромъ и сложить въ банку.

3235) **Пряники.** 12 желтковъ и $^1/_2$ фунта сахара размѣшать до-бѣла, влить 2 фунта меда, опять бить хорошенько, пока медъ побѣлѣетъ, тогда положить въ взбитый медъ 1 золотн. корицы, 1 золотн. кардамона, 4 лота цуката, мелко изрѣзаннаго, $^1/_4$ фунта шинкованнаго миндаля, всыпать $1^3/_4$ фунта, крупичатой муки, размѣшать все это хорошенько, и когда уже печка готова, положить взбитые бѣлки, размѣшать и тотчасъ налить въ приготовленныя бумажныя коробки, которыя наполнить только до половины, потому что пряники должны подняться.

3236) **Пряники изъ ржаной муки.** Взять 3 чашки самаго жидкаго, ржанаго тѣста, положить въ него 3 чашки патоки, размѣшать хорошенько, положить, на эту пропорцію, 2 ложки хорошихъ дрожжей, 12 померанцевыхъ корокъ (такой величины, какъ продаются сухія корки), размочить ихъ прежде въ водѣ, тщательно срѣзать бѣлую внутренность корокъ, а цедру мелко изрубить, положить въ тѣсто и все замѣсить 2 фунт. пшеничной муки, 2 сорта, дать подняться, раскатать лепешкой и и сажать въ печь послѣ хлѣбовъ.

3237) **Пряники.** Высушить до-суха, накануне, $6^1/_4$ фун. самой лучшей крупичатой муки; также накануне положить 4 лота поташа въ стаканъ розовой воды. На другой день вскипятить $6^1/_4$ фун. патоки или меда, снять пѣну, процѣдить сквозь полотенце, вливая прямо въ муку, растереть хорошенько руками муку съ патокой. Когда тѣсто простынетъ, влить въ него розовую воду съ поташемъ, опять вымѣсить тѣсто, потомъ положить 1 ложку коньяку или рому, 4 лота несоленаго чухонскаго масла, 1 фунтъ мелкаго сахара, $1^1/_2$ фунта шинкованнаго миндаля, 1 лотъ корицы и 1 лотъ свѣжей лимонной цедры, очень мелко нарѣзанной, все это хорошенько размѣшать, потомъ, раскатавъ, надѣлать пряниковъ, какой угодно формы, посадить въ печь, которая должна быть такъ горяча, какъ на булки.

3238) **Орѣхи изъ пряничнаго тѣста.** На 1 фунтъ сахара положить 8 яицъ, $^1/_2$ чайной ложечки кардамона, кто любитъ, столько-же англійскаго перца, муки всыпать столько, сколько войдетъ, чтобы тѣсто было такъ густо, чтобы можно было изъ него сдѣлать кругленькіе катышки въ родѣ орѣховъ, класть ихъ на листъи въ печь.

3239) **Красные пряники.** 3 фунта самой сухой муки и $^1/_2$ фунта чухонскаго, несоленаго масла растереть хорошенько руками, потомъ всыпать 2 лота толченаго и просѣяннаго инбиря, влить $1^1/_2$ фунта патоки, все размѣшать, надѣлать катышки въ величину грецкаго орѣха, посадить въ печь послѣ хлѣбовъ, на $^1/_4$ часа, что впрочемъ, можно видѣть, смотря по готовности пряниковъ.

3240) **Шоколадные пряники.** 4 бѣлка взбить въ пѣну, какъ можно лучше, положить въ нихъ $^1/_2$ фун. сахара и $^1/_2$ фун. шоколада, надѣлать пряниковъ въ родѣ небольшихъ лепешекъ, положить на листъ и поставить въ вольный духъ.

3241) **Сахарные пряники.** На 5 бѣлковъ положить $^3/_4$ фун. мелкаго, просѣяннаго сахара, $^1/_2$ фун. муки и $^1/_4$ фунта арбузнаго или какого угодно цуката, растереть все вмѣстѣ, раскатать и надѣлать круглыхъ пряниковъ.

3242) **Медовые пряники.** 2 фунта меда вскипятить, остудить и потомъ, сбивать деревянною лопаточкою, не менѣе $^3/_4$ часа; послѣ чего положить въ него 2 фун. муки, 8 взбитыхъ желтковъ, 10 толченыхъ горькихъ миндалинъ, мелко изрубленной лимонной цедры съ 1 лимона. Когда печь будетъ готова, то взбить 8 бѣлковъ, смѣшать все вмѣстѣ и класть въ приготовленныя, бумажныя коробочки, которыя прежде обмазать немного несоленымъ масломъ. Печь должна быть такой теплоты, какъ для бѣлыхъ хлѣбовъ.

3243) **Отличные сахарные пряники.** Взярь $1^1/_4$ фун. мелкаго, просѣяннаго сахара, влить въ него $1^1/_4$ стак. воды, поставить на огонь, чтобы вскипѣло; тогда взять цедру съ одного лимона, нашинковать ее очень мелко, положивъ въ сиропъ, варить, пока сокъ не сдѣлается такъ густъ, какъ для варенья; тогда снять его съ огня, перелить въ каменную чашку, дать нѣсколько остынуть, положить 1 золотн. толченой корицы, 1 золотн. толченаго кардамона, хорошенько размѣшать; послѣ всего положить $1^1/_2$ фун. лучшей крупичатой муки; замѣсить тѣсто, бить его руками два часа. Приготовить листы бумаги, посыпать ихъ мукою и класть на нихъ, по куску, этого тѣста, въ видѣ лепешекъ. Когда пряники испекутся, то можно ихъ оглазировать слѣдующимъ манеромъ: 2 бѣлка, $1^1/_2$ стак. сахара тереть пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ; положить по вкусу ложку илиболѣе лимоннаго сока, или коричневаго масла, размѣшать хорошенко. смазать пряники и поставить въ печь, чтобы подсохли.

3244) **Ржаные пряники съ ягодами.** Сварить какое-нибудь варенье изъ ягодъ малины или смородины. Въ горячій сиропъ всыпать истолченыхъ и мелко просѣянныхъ, ржаныхъ сухарей, размѣшать, намазать на листъ. Когда слегка подсохнетъ, нарѣзать пряничками, косыми квадратиками, подсушить, обсыпать сахаротъ; сохранять въ банкахъ.

Пряники изъ разныхъ ягодъ см. 3372.

ОТДѢЛЪ XLII.

Варенье, желе, сиропъ, консервы, варенье для украшенія тортовъ.

А) ВАРЕНЬЕ.

ПРИМѢЧАНІЕ. Ягоды и фрукты, назначенные для варенья, надобно собирать въ тотъ же самый день и то въ день ясный, сухой, а не дождливый. Эти ягоды и фрукты должны быть не перезрѣлые. Ихъ варятъ разными манерами, но главныя правила, слѣдующія:

1) На фунтъ очищенныхъ ягодъ берется 2 фун. сахара и 1 стаканъ воды

2) На фунтъ очищенныхъ ягодъ берется 1 $^1/_2$ ст. сахара и $^3/_4$ стак. воды.

3) На фунтъ ягодъ берется 1 ф. сахара и $^1/_2$ стак. воды.

4) На 2 ф. ягодъ берется 1 ф. мелкаго сахара и варится, безъ воды, т. е. съ одною только столовою ложкою воды.

Общія правила варки варенья по 1-му способу: На 1 ф. очищенныхъ ягодъ—2 ф. сахара и 1 стак. воды.

Надо сперва вскипятить хорошенько сиропъ, т. е. воду съ сахаромъ, который брать кусками, кипятить до тѣхъ поръ, пока сиропъ этотъ, остуженный на ложкѣ, не будетъ сливаться какъ вода, а не широкой полосой; тогда, снявъ накипь, всыпать ягоды, потряхивая тазикъ, дать ягодамъ раза три вскипѣть ключомъ, каждый разъ отставляя отъ огня тазикъ, чтобы снять съ варенья пѣну; потомъ уже доваривать его на легкомъ огнѣ. Чтобы узнать, готово ли варенье, нужно брать его по немногу ложечкою, если ягоды прозрачны и полны, а сиропъ густъ, прозраченъ и, подержавъ на льду, подернется тонкою перепоночкою—знакъ, что уже варенье готово. Кислыя ягоды, какъ-то: смородину, барбарисъ и проч. надобно варить менѣе. Сахару можно брать $1^1/_2$ или 2 фунта на 1 фунтъ ягодъ. Изъ экономіи лучше было бы брать $1^1/_2$ ф. на 1 фунтъ ягодъ, но въ дѣйствительноста это не можетъ назваться экономіею; въ 2 фунтахъ сахара болѣе соку, въ которомъ каждая ягода плаваетъ отдѣльно и потому имѣетъ видъ полный, а не смятый. Кромѣ того, варенье съ меньшимъ количествомъ сахара иногда киснетъ, надобно тогда прибавлять сахару, переваривать, на что выйдетъ болѣе сахару и что отниметъ у варенья хорошій видъ и цвѣтъ. Вмѣсто сахару можно брать сахарный песокъ, который гораздо дешевле, въ такомъ случаѣ на 1 ф. сахарнаго песку взять 4 чайныя чашки воды, вскипятить, снять накипь, вылить въ салатникъ, поставить въ холодное мѣсто на цѣлыя сутки. На другой день слить осторожно чистый сиропъ, въ кастрюлю, уварить его до извѣстной густоты и потомъ сыпать ягоды. Варя и накладывая варенье, не надобно употреблять той самой ложки, которою пробуютъ варенье, какъ для опрятности, такъ и для того, чтобы варенье не портилось отъ лишней сырости. Горячаго варенья не надобно тотчасъ сливать въ банку, потому что тогда ягоды всплываютъ на верхъ, сокъ остается на днѣ; надобно варенью дать остынуть въ фаянсовой чашкѣ и не давать ему стоять въ мѣдной посудѣ. Горячаго варенья не надо прикрывать крышкою, потому что поднимающійся паръ, превращаясь въ капли воды и спадая въ варенье, бываетъ причиною плѣсни и скорой порчи. Если непремѣнно надобно закрыть варенье, какъ напримѣръ отъ мухъ, то лучше прикрыть тонкою холстиною, которая принимая въ себя сырость, не допускаетъ ее спадывать въ варенье. Когда варенье кипитъ ключемъ надобно снимать накипь ложкою, какъ можно осторожнѣе. не прижимая ягодъ и не мѣшая ихъ ложкою, а чаще встряхивать тазикъ, чтобы сиропъ покрывалъ всѣ ягоды. Варить варенье надобно въ тазикѣ, т. е. въ плоской мѣдной кастрюлѣ, но не луженой, отъ которой портится цвѣтъ варенья.

Если варенье обсахарится, что случается вслѣдствіе того, что варенье переварено, надобно въ варенье влить ложку холодной воды, поставить банку съ вареньемъ

въ кастрюлю, наполненную холодною водою столько, сколько варенья въ банкѣ; кастрюлю поставить на плиту, согрѣть воду такъ, чтобы она почти кипѣла; тогда не вынимая банки съ вареньемъ, отставить кастрюлю, а когда вода остынетъ, вынуть банку съ вареньемъ, которое отъ горячей воды растаетъ. Съ банокъ, вставленныхъ въ кастрюлю надобно снять пузырь и бумагу.

Если варенье начинаетъ киснуть, т. е. если его не доварили, то надобно его переварить, какъ можно скорѣе, посыпая сверху мелкимъ сахаромъ (потому что, если такое варенье будетъ долго оставаться непереваренымъ, тогда его ничѣмъ не поправишь); варить до тѣхъ поръ, пока не будетъ болѣе накипи. Сохранять варенье надобно въ мѣстѣ холодномъ, но и сухомъ, въ закрытыхъ ящикахъ, до половины наполненныхъ пескомъ, каждый годъ перемѣняемымъ. Лѣтомъ можно держать варенье въ печи, куда не доходитъ тепло и гдѣ нѣтъ ни малѣйшей сырости.

Варенье надобно складывать въ маленькія, фунтовыя баночки, потому что въ большихъ банкахъ, если варенье выбрано до половины, входитъ болѣе воздуха и оттого оно скорѣе портится. Банки завязывать восковою бумагою или пузыремъ, сперва размоченнымъ и до суха вытертымъ; подъ пузырь положить кружокъ бумаги, намоченный въ ромѣ, сверху же обвязать чистою бумагою, на которой записать родъ варенья и № банки.

Такъ варится большинство варенья.

Общія правила 2-го и 3-го способа одинаковы съ тою разницею, что на 1 фунтъ берется $1^1/_2$ ф. или 1 ф. сахара, а воды $^3/_4$ или $^1/_2$ стакана.

Общія правила 4-го способа: На 2 ф. очищенныхъ ягодъ—1 ф. непремѣнно мелкаго сахара и ложка воды. Ягоды перебрать, всыпать на глубокое блюдо, осыпать половиною свѣшаннаго сахара, поставить на ледъ на 12—24 часа. Затѣмъ на дно тазика влить ложку воды, переложить ягоды съ сахаромъ, досыпать остальной сахаръ, потряхивая и тазикъ и слегка мѣшая лопаточкою, поставить на легкій огонь, кипятить всего минутъ 15, много 20, снимая при этомъ осторожно пѣну. Такъ варятся: малина, земляника, клубника, очищенныя отъ косточекъ вишни, а также синія сливы венгерки и бѣлыя ренклоды съ нѣкоторыми измѣненіями, а именно. И тѣ и другіе обварить кипяткомъ, снять кожицу, кто хочетъ можетъ изъ венгерокъ вынуть тогда же и косточки, которыя въ венгеркахъ легко отдѣляются, свѣсить: на 1 ф. сливъ взять $1^1/_2$ ф. лучшаго сахарнаго песку (безъ воды). Осыпать сливы въ салатникѣ или на блюдѣ половиною сахара, дать постоять 24 часа, чтобы пустили изъ себя сокъ. Тогда влить въ тазикъ ложку воду, переложить сливы съ ихъ сокомъ, прибавить остальной сахаръ, и поставить сперва на небольшой огонь, кипятить минутъ 15—20, потряхивая тазикъ и снимая накипь. Смотрѣть, чтобы не переварились.

3245) **Крыжовникъ**. Взять крупнаго зеленаго, т. е. неспѣлаго крыжовника, вынуть сѣмячки, сполоснуть, когда обсохнутъ, свѣсить, налить спиртомъ или крѣпкою водкою, такъ чтобы покрыло ягоды, накрыть, черезъ часъ откинуть на рѣшето. Между тѣмъ кастрюльку наполнить вишневыми листьями, налить водою, вскипятить раза два-три и этою водою облить нѣсколько разъ крыжовникъ, сложенный на рѣшето, а потомъ обливать его холодною водою, пока не остынетъ. На 1 фунтъ очищеннаго крыжовника взять 1 стак. воды и 2 фунта сахара, прокипятить сиропъ, всыпать ягоды, вскипятить раза три, каждый разъ, снимая тазикъ съ огня, минуты на двѣ или на три, потомъ доваривать на самомъ легкомъ огнѣ и т. д. см. прим. Можно варить 2 и 3-мъ способомъ.

3246) **Крыжовникъ очень зеленый**. Очищенный отъ сѣмячекъ, сполосканный, зеленый, неспѣлый крыжовникъ, собранный между 10 и 15 іюня, сложить въ муравленный горшокъ, перекладывая рядами, вишневыми листьями, и немного щавелемъ или шпинатомъ, налить спиртомъ, закрыть крышкою, обмазать тѣстомъ, вставить на нѣсколько часовъ въ печь такъ жаркую, какъ она бываетъ обыкновенно послѣ вынутаго изъ нея хлѣба. На другой день вынуть крыжовникъ, всыпать въ холодную воду со льдомъ, черезъ часъ перемѣнить воду и разъ въ ней вскипятить ягоды. Сливъ кипятокъ, всыпать тотчасъ же ягоды въ холодную воду со льдомъ, вскипятить другой разъ, опять въ холодную воду со льдомъ, которую перемѣнить еще нѣсколько разъ, каждый разъ держа въ ней ягоды минутъ 10 или 15, чтобы лишить ихъ спиртоваго запаху. Потомъ откинуть ягоды на рѣшето;

когда вода стечетъ, разложить на скатерть; когда обсохнутъ, свѣсить. На каждый фунтъ ягодъ 2 фунта сахара и 1 стак. воды. Приготовить сиропъ изъ $^3/_4$ назначеннаго сахара, прокипятить, снять пѣну и въ горячій всыпать ягоды; когда начнутъ кипѣть, осыпать остальнымъ сахаромъ и раза три вскипятить ключемъ, доваривать на легкомъ огнѣ. Въ сиропъ не мѣшаетъ положить кусочекъ ванили. Можно варить 2-мъ и 3-мъ способомъ. См. прим.

3247) **Крыжовникъ и зеленая смородина.** Зеленый, очищенный отъ зеренъ крыжовникъ бросить въ холодную воду. Въ кастрюлю положить вишневыхъ листьевъ, налить водою, вскипятить. Когда вода позеленѣетъ, листья вынуть и въ кипятокъ всыпать ягоды на минуту, откинуть на рѣшето, облить холодною водою и наконецъ положить въ воду со льдомъ, оставить такъ на нѣсколько часовъ, чтобы ягоды окрѣпли. Потомъ слить воду. Приготовить сиропъ: на 1 фунтъ ягодъ взять два фунта сахара и 1 стак. воды, прокипятить, всыпать ягоды и т. д. Или варить 2-мъ или 3-мъ способомъ

Точно также варит. зеленая смородина.

3248) **Крыжовникъ.** Собрать неспѣлаго крыжовнику между 15 и 25 іюля, очистить его отъ сѣмячекъ, сполоснуть въ холодной водѣ. Взять вишневыхъ листьевъ, налить спиртомъ, поставить въ горшкѣ, въ горячую печь, часа на два. Крыжовникъ же пусть лежитъ на рѣшетѣ. Вынувъ изъ печи горшокъ, процѣдить спиртъ въ тазикъ, сложить туда же крыжовникъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето и обливать холодною водою, пока не остынетъ.—Прокипятить сиропъ изъ 2 фун. сахара и 1 стак. воды, на 1 фун. ягодъ, всыпать ягоды и т. д.

Въ сиропъ можно положить кусочекъ ванили.

3249) **Зеленый крыжовникъ другимъ манеромъ.** Вскипятить въ кастрюлѣ чистую воду и въ ту же минуту, отставляя кастрюлю отъ огня, всыпать въ нее очищенный отъ сѣмячекъ зеленый крыжовникъ, погружая ложкою тотъ, котырый будетъ всплывать наверхъ; когда крыжовникъ слегка побѣлѣетъ, откинуть его тотчасъ же на рѣшето и перелить холодною водою со льдомъ; потомъ всыпать его въ самую холодную воду и поставить въ погребъ на двое сутокъ, прибавляя понемногу льду, но осторожно, чтобы не смять ягодъ. По прошествіи двухъ дней, сложить крыжовникъ на рѣшето; когда вода стечетъ, приготовить сиропъ изъ половины назначеннаго сахара, т. е. изъ 1 фун. сахара и 1 стак. воды, и въ кипящій сиропъ всыпать крыжовникъ, разъ вскипятить, отставить, осыпать верху четвертою частью оставшагося мелкаго, просѣяннаго сахара, опять вскипятить; когда ягоды поднимутся, снять тазикъ съ огня, осыпать ягоды $^1/_4$ фун. сахара и такъ повторять раза четыре, пока не выйдетъ весь назначенный сахаръ; сыпать же сахаръ надобно осторожно, не сыпать его близко краевъ тазика, чтобы не пригорѣлъ и тѣмъ не испортилъ цвѣтъ сиропа. Посыпавъ ягоды сахаромъ въ послѣдній разъ, облить ихъ ровно сокомъ, выжатымъ изъ 2 лимоновъ и доварить уже варенье на самомъ легкомъ огнѣ или на угольяхъ, снимая сверху накипь и, не мѣшая ягодъ ложкою, а только потряхивая тазикъ.

На 1 фун. ягодъ—2 ф. сахара и $1^1/_2$ стакана воды.

3250) **Зеленый крыжовникъ въ видѣ шишекъ хмѣля.** Собрать крупнаго зеленаго крыжовника, оторвать стебельки, съ той же стороны разрѣзать каждую ягоду на четыре части, но не до самаго конца, такъ чтобы имѣли видъ четырехъ листочковъ. Самую середину, т, е. сѣмячки вынуть осторожно перочиннымъ ножичкомъ, потомъ нанизать, по четыре или по пяти, такъ разрѣзанныхъ ягодъ на стебелекъ отъ смородины и варить, ихъ съ большою осторожностью, какъ сказано крыжовникъ № 3246, т. е. также оставить его въ печь въ горшкѣ переложивъ вишневыми листьями, заливъ спиртомъ и т. д.

3251) **Крыжовникъ зрѣлый.** Собрать довольно зрѣлаго, уже краснаго, крупнаго крыжовнику, выбрать осторожно всю средину, сполоснуть въ холодной водѣ. На 1 фунтъ такихъ очищенныхъ ягодъ взять $1^1/_2$ фун. сахара и 1 стак. воды, прокипятить сиропъ, всыпать ягоды и варить, какъ обыкновенно, сперва на сильномъ, а послѣ на маломъ огнѣ.

3252) **Малина на манеръ кіевскаго варенья, безъ воды.** Варить, какъ сказано въ примѣчаніи: способъ 4-й, или слѣдующимъ образомъ: 1 фунтъ малины всыпать въ чистый, муравленый тазикъ, пересыпая $1^1/_2$ фун. сахара, истолченнымъ въ порошокъ; поставить на всю ночь на ледъ. Когда сахаръ немного распустится и ягоды дадутъ изъ себя сокъ, тотъ самый тазикъ поставить на горячіе уголья, не прибавляя воды, или на спиртъ, который зажечь въ плоской чашкѣ. Минутъ черезъ 18 или 20 варенье будетъ готово, если только дно тазика не слишкомъ толсто. Болѣе двухъ рядовъ ягодъ не надобно класть.

3253) **Малина другимъ манеромъ.** 1 фун. свѣжей неперезрѣлой малины сложить на блюдо, одну ягодку подлѣ другой, осыпать 1 полною ложкою мелкаго сахара, оставить такъ на одинъ часъ. Разрубить на мелкіе куски $1^1/_2$ фун. сахара, влить $^3/_4$ стакана воды, вскипятить, отставить. Черезъ 5 минутъ, когда сиропъ немного остынетъ, положить въ него малину, встряхнуть тазикъ, поставить на плиту; когда вскипитъ, отставить, снять осторожно пѣну, опять вскипятить и варить, пока ягоды не сдѣлаются полными.

3254) **Малина лѣсная.** Собравъ крупную, не совсѣмъ переспѣлую малину въ сухую, хорошую погоду, положить ягоды на блюдо. На 1 ф. ягодъ отвѣсить $1^1/_2$ фун. сахара, четвертую часть тотчасъ же истолочь, осыпать имъ ягоды, поставить блюдо на ледъ, на всю ночь. На другой день приготовить сиропъ изъ $^1/_2$ стакана воды и оставшагося сахара, залить ягоды остывшимъ уже сиропомъ, на три часа; затѣмъ варить, какъ обыкновенно. Когда варенье будетъ готово, перелить въ салатникъ, дать остынуть, выбрать ягоды деревяннымъ пруткомъ или чайною ложечкою, складывая ихъ въ банку; сиропъ же процѣдить, налить на ягоды. Осыпываніе на ночь сахаромъ скрѣпляетъ ягоды и не допускаетъ ихъ развариваться въ сиропѣ, во-вторыхъ, хорошо тѣмъ, что лѣсную малину обыкновенно приносятъ вечеромъ и потому, осыпавъ ягоды такимъ образомъ сахаромъ, можно варить ихъ уже на другой день. На 1 фун. хорошей, крѣпкой малины достаточно $1^1/_2$ фун. сахара.

3255) **Варенье изъ сушоной малины.** Взять 1 фун. сушоной малины, обварить ее кипяткомъ, накрыть; черезъ полчаса слить этотъ малиновый настой, взять его два стакана и 1 фун. сахара, прокипятить сиропъ, всыпать ягоды и варить, какъ обыкновенно. Это варенье употребляется въ кушанья, на пироги, торты, пончики и проч.

3256) **Американская малина.** Эти ягоды труднѣе варить, потому что очень нѣжны; собирать ихъ надо послѣ нѣсколькихъ дней хорошей погоды,—надо ихъ сперва смочить спиртомъ, а потомъ осыпать сахаромъ. На другой день варить, какъ сказано въ № 3254, но на 1 фунтъ ягодъ брать 2 фунта сахара. Ягоды будутъ крѣпче, и будутъ имѣть прекрасный цвѣтъ, если въ варенье влить нѣсколько капель витріоля, только надо остерегаться, чтобы его не перелить.

3257) **Клубника.** Приготовляется точно также, какъ малина, 4-мъ способомъ, см. прим., или какъ № 3256, съ тою только разницею, что сперва надобно обрѣзать осторожно зеленые листочки, оставивъ корешокъ въ $^1/_4$ вершка длиною; каждую ягоду обмакнуть въ спиртъ или бѣлый ромъ, разложить на блюдо, посыпать четвертою частью назначеннаго сахара, поставить на ледъ. На другой день приготовить сиропъ: на 1 фунтъ ягодъ взять 1 стаканъ воды и 2 фунта сахара, прокипятить, всыпать ягоды, 3 раза вскипятить, каждый разъ отставляя тазикъ

и осторожно снимая пѣну, потряхивая тазикомъ; доваривать же на легкомъ огнѣ, пока ягоды не потеряютъ кислоту и сиропъ не начнетъ подергиваться перепоночкою.

3258) **Вишни и черешни.** Вымыть ягоды, оторвать стебельки, выпуть косточки. Влить въ тазикъ ложку воды, положить ягоды съ сокомъ, сверху насыпать сахаръ, сварить. Готовы ягоды, готово и варенье. На 1 ф. очищенныхъ ягодъ брать $1^1/_2$ ф. сахара.

Или вынувъ осторожно изъ вишенъ и черешней косточки такъ, чтобы не портить цѣлости ягодъ, перелить на рѣшетѣ холодною водою со льдомъ. На 1 фунтъ неочищенныхъ ягодъ взять $1^1/_2$ или 2 фун. сахара и 1 стаканъ воды на каждый фунтъ сахара, прокипятить сиропъ, всыпать ягоды, варить какъ обыкновенно.

Или, всыпавъ ягоды въ сиропъ, поварить ихъ, но не долго, вылить въ каменную чашку. На другой день слить осторожно сиропъ; когда закипитъ, всыпать опять въ него ягоды, и варить ихъ до готовности, потомъ, выливъ въ каменную чашку, остудить, переложить въ банку и т. д.

Или, переливъ ягоды водою со льдомъ, сложить ихъ въ каменную чашку, залить вскипяченымъ и остывшимъ густымъ сиропомъ; на другой день слить сиропъ, вскипятить его, всыпать ягоды и варить до готовности.

3259) **Земляника.** Взять 1 фунтъ свѣжей, крупной, въ хорошую погоду собранной земляники, сложить ее на блюдо, скропить спиртомъ; посыпать $^1/_2$ фунтомъ сахара, поставить въ погребъ на цѣлую ночь. На другой день приготовить сиропъ изъ $1^1/_2$ фунта сахара и 1 стакана воды, прокипятить, всыпать ягоды, далѣе поступать какъ обыкновенно. Или варить, какъ сказано въ прим. 4-й снос.

3260) **Другимъ манеромъ.** Перебрать 3 стак. земляники, разсыпать ее на бумагу, на солнце, чтобы обсохла, въ продолженіе 4—6 час. Прокипятить 2 стак. воды съ $4^1/_2$ стаканами хорошаго сахарнаго песка, опустить землянику, варить до готовности.

3261) **Смородина зеленая.** Приготовляется точно также, какъ и крыжовникъ № 3243—3245.

3262) **Смородина красная бѣлая или черная и рябина.** Выбрать крупныя ягоды, выпуть сѣмячки и непремѣнно сполоснуть ягоды въ холодной водѣ, сложить въ банку, залить вскипяченымъ, но уже холоднымъ сиропомъ изъ $1^1/_2$ фун. сахара и 2 стакановъ воды, на 1 фунтъ вычищенныхъ ягодъ. На другой день слить сиропъ, вскипятить, остудить, облить ягоды; на третій день варить вмѣстѣ и ягоды, осыпавъ ихъ остальнымъ $^1/_2$ или $^3/_4$ фунта сахара. Для простаго варенья можно ягоды не чистить, но только сполоснуть ихъ, и варить, какъ обыкновенно: на 1 ф. ягодъ $1^1/_2$ или два фунта сахара и 1 стаканъ воды.

Смородину иногда варятъ цѣлыми вѣточками.

3263) **Барбарисъ.** 1 фунтъ очищеннаго барбариса, 2 фунта сахара, 1 ст., воды варить такъ, какъ красную смородину № 3262, вычистивъ сѣмячки или нѣтъ.

3264) **Розовый цвѣтъ.** Собравъ только что распустившіеся бутоны шиповника, а лучше розъ сентифолій, отрѣзать бѣлыя кончики листьевъ, отвѣсивъ 1 фунтъ, сложить на дуршлагъ, обварить кипяткомъ, поправляя ложкою, чтобы листья не всплывали на верхъ. Потомъ дуршлагъ опустить въ холодную воду со льдомъ такъ, чтобы она всѣ листья покрыла, мѣшая ихъ на всѣ стороны. Подобное обвариваніе кипяткомъ и обливаніе потомъ холодною водою повторить раза три, отъ этого варенье будетъ крѣпкое и скрипѣть на зубахъ. Выжать хорошенько изъ листьевъ воду, положить на тарелку; на 1 фун. листьевъ выжать сокъ изъ двухъ большихъ тонкокожихъ лимоновъ, всыпать 1 стаканъ мелкаго сахара и перетереть хорошенько цвѣтъ съ лимоннымъ сокомъ и сахаромъ; потомъ взять остальной сахаръ, полагая, на каждый фунтъ листьевъ, не менѣе 2 фунтовъ сахара и 2 стакановъ розовой воды,

а за неимѣніемъ ея простой рѣчной воды; прокипятить сиропъ, снять пѣну и опустить приготовленный розовый цвѣтъ. Варить на легкомъ огнѣ. Если запахъ слишкомъ слабъ, впустить 2 капли розоваго масла. Когда розовый цвѣтъ будетъ мягокъ и не будетъ плавать поверху, значитъ варенье готово.

Выйдетъ $2^1/_2$ фунта варенья.

3265) **Дыня.** Взять не совсѣмъ зрѣлую дыню, очистить ее, срѣзать прочь зеленую корку, нарѣзать четыреугольными или продолговатыми кусочками, свѣсить, опустить въ кипятокъ; когда разъ вскипятъ, сложить на сито, перелить холодною водою со льдомъ, сложить на блюдо, смочить слегка спиртомъ, оставить такъ на $^1/_4$ часа.—На 1 фунтъ дыни взять 2 фунта сахара и 1 стак. воды. — Вскипятить сиропъ, опустить дыню, варить на легкомъ огнѣ, пока не сдѣлается прозрачною. Или приготовить сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 фун. сахара, въ остывшій сиропъ опустить дыню и варить, подсыпая по немногу остальной фунтъ сахара.

3266) **Дыня другимъ манеромъ.** Несовсѣмъ зрѣлую дыню очистить, нарѣзать какими угодно кусочками или фигурками, свѣсить,—скропить хорошенько спиртомъ, осыпать $^1/_2$ фунтомъ сахара, поставить на ледъ, часа на два. — Вскипятить сиропъ изъ оставшагося $1^1/_2$ фунта сахара, остудить, облить дыню; на другой день слить сиропъ, вскипятить, остудить, облить дыню; на третій день вмѣстѣ съ дынею вскипятить сиропъ и уварить ее, какъ слѣдуетъ.

3267) **Куманика.** 1 фунтъ куманики сполоснуть, откинуть на сито. Прокипятить сиропъ изъ 2 фунтовъ сахара и 1 стакана воды, всыпать ягоды, варить, снимая накипь и потряхивая тазикъ. Когда ягоды сдѣлаются полными, отставить, остудить.

3268) **Сливы бѣлыя и желтыя.** Взять 1 ф. этихъ сливъ, но не совсѣмъ зрѣлыхъ, наколоть иглою кожу, обварить кипяткомъ, дать стоять до тѣхъ поръ, пока кипятокъ простынетъ, откинуть на сито. Вскипятить сиропъ изъ 2 фунтовъ сахара и 2 стакановъ воды, положивъ въ него, кто любитъ, кусочекъ ванили, остудить, облить имъ сливы. На другой день слить сиропъ, вскипятить, остудить, залить сливы; повторить это раза три, въ послѣдній разъ вскипятить сиропъ, всыпать сливы, варить съ полчаса, снимая накипъ, слить въ каменную чашку, остудить, сложить въ банку и т. д.

3269) **Сливы Венгерскія, зеленыя.** Варитъ ихъ 4-мъ способомъ, какъ сказано въ примѣч., или въ концѣ августа собрать незрѣлыхъ еще сливъ венгерокъ, т. е. зимовыхъ, проколоть ихъ въ нѣскольких мѣстахъ иголкою; бросая ихъ въ холодною воду. Перемѣнить воду, поставить ихъ на плиту; какъ только вода вскипитъ и сливы всплывутъ на верхъ, тогда тотчасъ отставить тазикъ; когда сливы осядутъ на дно, опять поставить тазикъ на огонь; когда сливы опять начнутъ выплывать, отставить, откинуть ихъ осторожно на сито. Отъ точнаго выполненія этого зависитъ хорошее варенье. Когда вода стечетъ, уложить сливы въ банку. На 1 фунтъ сливъ взять 2 фунта сахара и 2 стак. воды. Взявъ сначала 2 стак. воды и 1 фунтъ сахара вскипятить сиропъ и остывшимъ облить сливы. Черезъ сутки сиропъ слить, прибавить еще $^1/_2$ фун. сахара, вскипятить, остывшимъ залить сливы. На третій день всыпать остальные $^1/_2$ фунта сахара. Когда сиропъ вскипитъ, положить въ него сливы, вскипятить ихъ раза 2—3; доварить на легкомъ огнѣ, смотрѣть, чтобы не разварились.

Такія сливы можно варить еще иначе: срѣзать съ нихъ кожицу, бросая сливы тотчасъ въ холодную воду, вскипятить сиропъ, опустить сливы и варить ихъ до половины готовности; перелить въ фаянсовую чашку, накрыть. На другой день слить сиропъ, вскипятить, всыпать сливы и варить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ сливы сложить въ банку, сиропъ же, если жидокъ,

поварить еще немного и остывшимъ залить сливы. Сливы можно варить съ верхкомъ ванили.

Или взять самыя лучшія, но не совершенно зрѣлыя и несмятыя сливы. На фунтъ сливъ взять 1 или 1½ фунта сахара; со сливъ снять кожицу, уложить ихъ на блюдо, осыпать ½ фун. мелко истолченнаго и просѣяннаго сахара, вставить въ едва теплую печь. Когда сливы выпустятъ изъ себя сокъ, слить его, осыпать ихъ еще ¼ фунтомъ сахара, вставить въ ту же печь, на цѣлую ночь. На другой день слить опять съ блюда сокъ, смѣшать съ первымъ, влить въ тазикъ, всыпать остальной сахаръ, вскипятить, всыпать сливы, варить ихъ на легкомъ огнѣ до готовности; перелить въ фаянсовую посуду, остудить, переложить въ банку. Чтобы было болѣе соку, можно положить на блюдо нѣсколько совершенно зрѣлыхъ сливъ, которыя можно послѣ выбросить.

3270) **Мелкія, черныя сливы.** Отобрать зрѣлыя сливы съ цѣльною кожею, обдать ихъ кипяткомъ; когда полопаются, снять ее совершенно, опустить сливы въ воду со льдомъ, на 12 часовъ и поставить въ каменной посудѣ на ледъ; потомъ слить воду, а сливы выполоскать въ чистой, холодной водѣ, всыпать ихъ на рѣшето и дать водѣ стечь совершенно. Приготовить сиропъ, на каждые два стакана сливъ, по два стакана воды и по 3 стакана сахара, вскипятить его разъ десять, остудить слегка такъ, чтобы палецъ могъ вытерпѣть, опустить въ него сливы и варить, какъ всякое варенье.

3271) **Персики.** Не слишкомъ зрѣлые персики проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ тоненькими деревянными шпильками, опустить въ теплую воду, слегка вскипятить, отставить, черезъ 10 минутъ вынуть на сито. Воду, въ которой вскипѣли персики, поставить въ холодное мѣсто, въ каменной чашкѣ; на другой день опять вскипятить въ ней персики, отставить, сложить на сито. Когда немного обсохнутъ, свѣсить фрукты; на 1 ф. персиковъ взять 2 фунта сахара и 1 стак. воды, въ которой варились персики, прокипятить сиропъ, снять пакипь; не надолго отставить отъ огня и въ теплый сиропъ опустить персики, а потомъ варить ихъ на легкомъ огнѣ. Если черезъ нѣсколько времени окажется, что сиропъ жидокъ, слить его, вскипятить еще раза 2—3, прибавляя сахару.

3272) **Персики, вареные другимъ манеромъ.** Снять верхнюю кожицу, свѣсить персики, сложить на блюдо; обварить кипяткомъ изъ самовара, накрыть, пусть постоятъ такъ минутъ 5. На 1 ф. персиковъ взять 2 ф. сахара и 1 стак. воды, вскипятить, опустить персики, варить на легкомъ огнѣ, пока сиропъ не сдѣлается прозрачнымъ, отставить, остудить, сложить въ банку.

3273) **Абрикосы.** Варенье изъ абрикосовъ приготовляется точно такъ, какъ и варенье изъ персиковъ, однимъ или другимъ манеромъ, см. № 3271 и 3272.

3274) **Варенье изъ лимоновъ.** Нарѣзать острымъ ножемъ довольно тонкіе ломтики лимона, выбрать зернышки, налить полнѣе холодною водою, варить до мягкости такъ, чтобы кожицу можно было легко проколоть соломкою. Вынуть тогда лимоны изъ воды дурхшлаговою ложкою, сложить на глубокую тарелку, накрыть такою же тарелкою и положить между двумя пуховыми подушками, на нѣсколько часовъ, т. е. пока не остынутъ. Тогда свѣсить ихъ, сложить въ банку. На 1 фунтъ лимоновъ взять 1½ фунта сахара и 2 стак. воды. Сиропъ приготовить слѣдующимъ образомъ: 2 стак. воды, въ которой варились лимоны и 1 ф. сахара вскипятить, остудить, залить лимоны. На другой день слить сиропъ, вскипятить, прибавить еще ¼ фунта сахара, остывшимъ залить лимоны. На третій день опять слить, вскипятить, всыпать остальные ⅓ фунта сахара, и теплымъ, но не горячимъ залить лимоны; когда совершенно остынутъ, завязать банку.

Такъ какъ лимоны можно имѣть впродолженіи цѣлаго года, то лучше варить ихъ понемногу.

3275) **Лимоны другимъ манеромъ.** Выбрать крѣпкіе, толстокожіе лимоны, мочить ихъ 12 дней, перемѣняя каждый день воду; потомъ, наливъ холодною рѣчною водою, варить до тѣхъ поръ, пока можно будетъ проколоть лимонъ соломкою. Которые готовы вынуть, другіе еще пусть поварятся. Вынимая, класть лимоны тотчасъ же въ глубокій салатникъ, покрытый въ нѣсколько разъ сложенною салфеткою, закрыть также ею, накрыть крышкою. Когда лимоны остынутъ, разрѣзать ихъ острымъ ножемъ на продолговатые куски, выбравъ сѣмячки, свѣсить, сложить въ банку. На 1 фунтъ лимоновъ взять 1½ фунта сахара и 2 стак. воды, въ которой варились лимоны, вскипятить разъ, остудить, облить лимоны; на другой день слить сиропъ, вскипятить раза два, остудить, облить лимоны; на третій день уварить сиропъ до надлежащей густоты и теплымъ, но не горячимъ залить лимоны; такъ приготовленные лимоны будутъ вкусны и мягки.

3276) **Апельсины.** Варенье изъ апельсиновъ варится также, какъ лимонное, № 3274 и 3275.

3277) **Апельсины третьимъ манеромъ.** Взять 5 тонкокожихъ апельсиновъ, нарѣзать ихъ самыми тонкими пластинками; каждую пластинку разрѣзать еще на нѣсколько частей. Вынувъ косточки, сложить въ тазикъ, всыпать 2½ ф. мелкаго сахару и влить 1½ стак воды, поставить на средній огонь, на край плиты, пусть, не переставая, тихонько кипитъ, какъ бы тушится въ продолженіе непремѣнно 2-хъ часовъ. Выйдетъ варенья не менѣе 4-хъ фунтовъ.

3278) **Виноградъ бѣлый или синій.** Очистить виноградъ отъ зернышекъ и на 1 фунтъ этихъ очищенныхъ ягодъ, взять 2 фун. сахара; половину, т. е. 1 фунтъ сахара мелко истолочь, осыпать имъ ягоды на ночь.

На другой день приготовить сиропъ изъ оставшагося 1 фун. сахара и ¾ стак. воды, вскипятить, слегка остудить; потомъ всыпать ягоды съ сахаромъ, варить, пока не будутъ готовы и не начнутъ опадать на дно.

3279) **Груши.** Взять крѣпкихъ, т. е. еще неперезрѣлыхъ грушъ, очистить ихъ отъ кожицы, вынуть перочиннымъ ножичкомъ сѣмячки, корешокъ оставить длиною въ ⅓ вершка. Груши свѣсить, налить холодною водою, сварить ихъ почти до мягкости; тогда слить осторожно воду, въ которой варились груши, оставивъ ее съ 2 стак.; влить въ эту оставшуюся воду груши и сиропъ, приготовленный изъ сахара и воды, въ которой варились груши, прибавивъ въ сиропъ этотъ, кто любитъ, ванили или гвоздики. На 1 фунтъ грушъ берется 1 фунтъ сахара и 1 стак. воды; въ этомъ сиропѣ варить груши до готовности, но чтобы не разварились. Вылить варенье въ банки; черезъ нѣсколько дней слить сиропъ, уварить его до надлежащей густоты и остывшимъ залить груши.

3280) **Яблочки-коробовки.** Они въ Петербургѣ продаются въ сентябрѣ мѣсяцѣ; ихъ надо очистить отъ кожицы, оставивъ корешки, не разрѣзывая яблочковъ потому, что они некрупныя, очищая же, тотчасъ опускать въ холодную воду. Потомъ опустить ихъ въ кипятокъ; когда разъ вскипять, выбрать ихъ дурхшлаговою ложкою и тотчасъ опустить въ большое количество холодной воды; дать немного постоять; потомъ свѣсить яблоки и на фунтъ яблокъ взять 1 фун. сахара, изъ этого фунта сахара и одного стакана воды приготовить сиропъ, положивъ лимонной цедры или ванили; когда сиропъ вскипитъ, опустить яблоки и варить ихъ, пока не сдѣлаются прозрачными.

3281) **Сибирскія маленькія яблочки (янтарныя).** Отрѣзать корешки, но оставить ихъ длиною въ ⅓ вершка, можно проколоть яблочки въ нѣсколькихъ мѣстахъ деревянною шпилькою, уложить на блюдо, не срѣзывая кожицы, обварить кипяткомъ.

изъ самовара, накрыть, дать постоять такъ 1/4 часа; когда отстынутъ, вынуть ихъ и опустить въ горячій сиропъ, варить на легкомъ огнѣ до готовности. — Яблочки, которыя готовы, вынимать за корешокъ, класть въ банку; сиропъ же послѣ уварить до надлежащей густоты, остудить, облить яблоки. На 1 фунтъ яблокъ — 1½ или 2 ф. сахара и 1 стак. воды.

3282) **Яблоки.** Взять сладкія яблоки, очистить ихъ отъ кожицы, разрѣзать каждое пополамъ, вырѣзать осторожно сѣмячки, бросая яблоки тотчасъ же въ холодную воду. Или очистивъ яблоки, нарѣзать ихъ небольшими кубиками, свѣсить. Вскипятить сиропъ изъ 1½ или 2 фунтовъ сахара и 4 стак. воды на 1 фунтъ яблокъ, опустить яблоки, варить на маломъ огнѣ, пока не сдѣлаются прозрачными, но чтобы не разварились. Которые готовы, вынимать раньше дурхшлаговою ложкою. Когда всѣ яблоки будутъ готовы, сложить въ банку, сиропъ же уварить до надлежащей густоты, остудить, залить яблоки. Вмѣстѣ съ яблоками можно варить 1—2 вершка корицы или ванили.

3283) **Варенье изъ сладкихъ яблокъ, другимъ манеромъ.** 20 самыхъ сладкихъ яблокъ средней величины очистить, нашинковать. Изъ 3 лимоновъ выжать сокъ, смочить имъ яблоки, положить 4 полныя ложки мелкаго сахара, размѣшать, смѣрить эту массу яблокъ и на 1 стаканъ этой массы взять 1½ стак. сахара кусками и ½ стак. воды, вскипятить, всыпать яблоки и кипятить, пока яблоки не сдѣлаются прозрачны. Вмѣстѣ съ яблоками варить и цедру отъ 1½ лимоновъ.

3284) **Варенье изъ морошки.** Вскипятить сиропъ изъ 1½ фун. сахара и ½ стак. воды, всыпать 1 фунтъ чисто перебранной и сполоснутой, неперезрѣлой морошки, сварить, какъ обыкновенно.

3285) **Ананасы.** На 1 фун. ананасовъ — 2 фун. сахару. Нарѣзать ананасы ломтиками, сложить въ муравленный горшокъ, пересыпая мелкимъ сахаромъ. Накрыть горшокъ крышкою, залѣпить тѣстомъ, поставить въ кастрюлю съ кипящею водою, по мѣрѣ ея уменьшенія, доливать осторожно такъ, чтобы ни одной капли воды не попало въ варенье. Варить ананасы такимъ образомъ два часа, повторить это на другой и на третій день, не вынимать горшка изъ воды, пока она не остынетъ. Если бы варенье, послѣ нѣкотораго времени, начало портиться, переварить его такимъ же образомъ, прибавивъ немного мелкаго сахара. Приготовленные такимъ образомъ ананасы сохраняютъ свой ароматъ и золотистый цвѣтъ.

3286) **Ананасы другимъ манеромъ.** Взять 1 фунтъ ананасовъ, нарѣзать ихъ ломтиками, сложить въ банку, облить густымъ, чистымъ, остывшимъ сиропомъ, сваренным изъ 2 фунтовъ сахара и 1 стак. воды. На другой день слить сиропъ, вскипятить нѣсколько разъ и опять остывшимъ облить ананасы; черезъ два дня повторить то же и такъ раза четыре; цѣльные ананасы варятся точно также, но надобно на 1 фунтъ ананасовъ брать 3 фунта сахара и 2 стак. воды и въ четвертый день вскипятить ихъ въ сиропѣ.

3287) **Варенье ананасы цѣльные.** Очистить ананасы, т. е. съ каждой шишечки снять самую тонкую кожицу, не толще почтовой бумаги; потомъ отварить ананасы въ водѣ, стараясь, чтобы воды было какъ можно меньше, варить пока не сдѣлаются такъ мягки, что въ нихъ свободно можно воткнуть соломенку; тогда сложить ихъ въ банку. Если ананасы средней величины, то на каждый ананасъ полагается 1½ фунта сахара. Когда сварятся ананасы, взять воду, въ которой они варились, приготовить изъ нея жидкій сиропъ, остудить до теплоты парнаго молока, облить имъ ананасы, дать простоять, такимъ образомъ, двое сутокъ; потомъ каждый день въ продолженіе недѣли, сливать сиропъ, подбавлять въ него сахару и остывшимъ заливать ананасы. Когда сиропъ сдѣлается уже густъ и сладокъ, какъ слѣдуетъ, вскипятить въ немъ ананасы раза четыре, каждый разъ, отставляя та-

зникъ, остудить, черезъ два дня варить еще разъ, пока ананасы не сдѣлаются прозрачными.

3288) **Варенье ананасы, другимъ манеромъ.** Если ананасовъ мало, то нужно прибавить яблокъ, которыя не развариваются, а именно антоновки или плодовитки, нарѣзавъ ихъ ломтиками; ананасы, очистивъ, также нарѣзать, чѣмъ будетъ ихъ больше, тѣмъ лучше, но если будетъ $^1/_4$ ананасовъ, а $^3/_4$ яблокъ, то и тогда варенье будетъ очень вкусно и будетъ походить на настоящее ананасное. Варить, какъ сказано въ № 3286.

3289) **Арбузъ.** Арбузъ очистить отъ самой верхней кожи, разрѣзать на какіе угодно куски, опустить ихъ въ холодную воду, поставить на плиту, варить пока не начнутъ дѣлаться мягкими. На 1 фун. арбуза взять 2 ф. сахара, раздѣлить его на двѣ части: изъ одной части приготовить сиропъ съ 1 стак. воды, въ который сперва выжать сокъ изъ 2 лимоновъ, безъ зеренъ. Съ этихъ лимоновъ надобно сперва стереть цедру сахаромъ, назначеннымъ для варенья. Въ вскипяченный сиропъ положить арбузъ, варить на легкомъ огнѣ, осыпая очень мелко истолченымъ и просѣяннымъ, остальнымъ сахаромъ.

3290) **Искусственное инбирное варенье изъ арбузныхъ коронъ.** Взять арбузныхъ коронъ, срѣзавъ самую зеленую корку прочь, нарѣзать ихъ на маленькіе кусочки, сварить въ водѣ. Откинуть на рѣшето; когда вода совершенно стечетъ, пересыпать эти кусочки толченымъ инбиремъ. Взявъ на стаканъ свареныхъ коронъ, по столовой ложкѣ инбиря, поставить на сутки, въ холодное мѣсто. На другой день сполоснуть корки отъ инбиря въ лѣтней водѣ, перемѣняя ее нѣсколько разъ, чтобы не оставалось на нихъ инбиря; потомъ взять нѣсколько стакановъ корки, столько же стакановъ мелкаго сахара и $^1/_4$ или $^1/_2$ стак. воды на каждый стаканъ сахара, сварить сиропъ, опустить корки, проварить ихъ хорошенько, какъ каждое варенье.

3291) **Варенье изъ салата съ инбиремъ.** Собрать салатные стволы самые толстые и непремѣнно самые молодые, чтобы они были хрупки и не имѣли бы въ себѣ ничего древеснаго, тогда обварить ихъ кипяткомъ, снять съ нихъ кожицу, нарѣзать небольшими кусочками; пересыпать хорошенько тертымъ имбиремъ, чтобы всѣ кусочки были имъ покрыты, оставить на льду такимъ образомъ дня 3; потомъ вынуть, перемыть, сполоснувъ въ чистой водѣ, варить какъ обыкновенное варенье, кладя еще, на каждый фунтъ сахара, 1 разрѣзанный корешокъ бѣлаго инбиря, который варить вмѣстѣ съ вареньемъ. Когда оно будетъ готово, выбрать кусочки имбиря; варенье это будетъ походить на заграничное имбирное варенье. Если сиропъ со временемъ сдѣлается жидокъ, то сливъ его, переварить съ прибавленіемъ сахара и остуженнымъ залить варенье.

На каждый фунтъ салата, берется 1 ф. сахара, $^1/_2$ стакана воды, 2 ложки толченаго инбиря и кусочекъ нетолченаго.

3292) **Брусника съ яблоками.** Хотя это варенье не имѣетъ хорошаго вида, однако же вкусно и особенно нравится выздоравливающимъ больнымъ. На 1 фун. чисто перебранной брусники взять 4 сладкія яблока, срѣзавъ съ нихъ кожицу, нарѣзавъ ломтиками и вынувъ сѣмячки и сердцевину. $1^1/_2$ ф. сахара распустить въ $1^1/_2$ стак. воды и въ этомъ сиропѣ варить сперва бруснику до половины готовности, а потомъ всыпать туда и сладкія яблоки; можно положить также и лимонной корки, отваренной въ водѣ или цедры лимонной.

3293) **Брусника др. ман.** Бруснику можно варить и безъ яблоковъ въ чистомъ сиропѣ. На 1 фунтъ ягодъ—$1^1/_2$ ф. сахара и стаканъ воды.

3294) **Варенье изъ черной смородины, малины или земляники для воздушныхъ пироговъ.** Ягоды эти перебрать и на каждый стаканъ сахара кусками

отмѣрить по 1 стакану очищенныхъ уже ягодъ. Всыпать сахаръ въ мѣдный тазикъ и на каждые 3 фунта сахара налить 1½—2 стакана воды, чтобы сахаръ пропитался водою и растаялъ; тогда поставить его на огонь; когда сахаръ этотъ закипитъ, всыпать ягоды, вскипятить ихъ, потряхивая тазикомъ, раза три, на большомъ огнѣ, каждый разъ отставляя тазикъ и снимая ложкою пѣну. Доварить на маломъ огнѣ, чтобы ягоды потеряли кислоту и вкусъ сыровизны.

Перелить въ суповую миску, остудить, переложить въ стеклянныя банки, завязать бумагой и пузыремъ. Варенье должно быть густо, т. е. сиропу въ немъ должно быть гораздо меньше, чѣмъ въ обыкновенномъ вареньѣ.

3295) **Варенье изъ клюквы.** Вскипятить сиропъ изъ 1 ф. сахара и 1 стак. воды, всыпать 1 фун. перебранной и перемытой клюквы, варить, какъ обыкновенно; положивъ апельсиннаго цуката и ⅓ вершка ванили. Или 1 ф. меда вскипятить, всыпать 1 ф. клюквы, сварить, протереть сквозь сито. Такое варенье употреблять для пироговъ. Точно также можно протереть клюкву сваренную съ сахаромъ, и еще разъ вскипятить.

3296) **Шиповникъ.** Собрать спѣлаго, крупнаго шиповника, сдѣлать въ ягодкахъ небольшое отверстіе и осторожно выбрать шпилькою всю внутренность. Потомъ прутикъ обвернуть полотномъ, вытереть имъ хорошенько середину ягодъ, потомъ перемыть ягоды въ нѣсколькихъ водахъ и еще разъ вытереть середину полотномъ. Затѣмъ вскипятить воду, всыпать ягоды. Когда закипятъ, тотчасъ откинуть на дуршлагъ, перелить холодною водою, разсыпать ягоды на скатерть, поворачивая ихъ отверстіемъ внизъ, чтобы вытекла вода. Потомъ свѣсить ихъ; на 1 ф. ягодъ взять 2 фун. сахара и 1½ стак. воды; прокипятить сиропъ, снять накипь, всыпать ягоды и варить, какъ обыкновенно, сперва на сильномъ, а потомъ на маломъ огнѣ.

3297) **Варенье изъ шиповника, другимъ манеромъ.** Набрать хорошаго, крупнаго шиповника, сдѣлать сверху скважинку, осторожно выбрать сѣмячки до послѣдняго; приготовить сокъ изъ клюквы, а за неимѣніемъ его изъ красной смородины или даже брусники, вскипятить въ этомъ сокѣ шиповникъ, раза два не болѣе, каждый разъ отставляя кастрюльку. Выложить на рѣшето, дать стечь соку и когда шиповникъ остынетъ, варить, какъ обыкновенно, беря на 1 фунтъ ягодъ—2 фунта сахара и 1½ стакана воды.

3298) **Айва.** Срѣзать кожу, нарѣзать ровненькими, продолговатыми кусочками, всыпать въ тазикъ, налить холодной водой, чтобы ихъ покрыло, сварить айву до половины готовности; откинуть осторожно на сито, чтобы стекла вода. — Эту воду процѣдить за тѣмъ сквозь салфетку. Айву свѣсить и на каждый фунтъ айвы, взять 1½ стакана воды, въ которой варилась айва и 2 фунта сахара, прокипятить сиропъ до извѣстной густоты, см. прим., всыпать айву, вскипятить два-три раза ключемъ, затѣмъ доваривать на маломъ огнѣ, пока айва не сдѣлается прозрачною. Далѣе поступить, какъ сказ. въ прим. Изъ айвы приготовляется превкусное желе, см. ниже.

В) ЖЕЛЕ (ВАРЕНЬЕ).

ПРИМѢЧАНІЕ. Очень трудно удачно и хорошо сварить желе: недоваренное будетъ жидко, не будетъ держаться слоями; переваренное будетъ слишкомъ крѣпко. Когда желе доваривается, надобно безпрестанно пробовать, не готово ли оно, слѣдующимъ образомъ: взять немного желе на чайную ложечку, положить ее на ледъ, если желе застынетъ, и разрѣзывая его булавкою, желе не тянется за нею, значитъ, что оно уже готово. Или взять чайною ложечкою, 2—3 капли горячаго желе, если эти капли, спадая съ ложечки, застываютъ и держатся при ней,—знакъ, что желе готово; пробуя такимъ образомъ, надобно тазикъ снимать съ огня. Самое же лучшее и легкое средство, чтобы желе было всегда удачно, это—варить его по мѣркѣ, слѣдующимъ образомъ:

Если желе красное, то взять 1 стак. процѣженнаго сока, влить въ маленькую

кострюльку или тазикъ, смѣрить лучинкою высоту сока, сдѣлать знакъ на лучинкѣ ножемъ, потомъ всыпать 1 стак. мелкаго сахара, т. е. полфунта, но лучше сыпать сахаръ кусками, размѣшать и варить на маломъ огнѣ, снимая накипъ, пока сиропъ не уварится до сдѣланнаго, на лучинкѣ, значка. Тотчасъ отставить, процѣдить сквозь рѣдкую кисею въ горячую банку, прикрыть слегка полотномъ, пока не остынетъ совершенно: тогда уже обвязать банку бумагою или пузыремъ, вынести въ холодное, но сухое мѣсто

Если желе бѣлаго цвѣта, какъ-то: яблочное или изъ зеленаго крыжовника и про то взять 1 стак. чисто процѣженнаго сока, влить въ кастрюльку или тазикъ, смѣрить лучинкою, всыпать 2 стак. мелкаго сахара или 1 фунтъ сахара кусками, размѣшать хорошенько; когда сахаръ распустится, смѣрить лучинкою и назначить; потомъ варить, на легкомъ огнѣ и уварить желе почти до середины между двумя назначенными значками, но не менѣе.

На желе красное изъ кислыхъ ягодъ, какъ-то: изъ рябины, костяники, смородины, барбариса, клюквы, приготовляемое для украшенія тортовъ и прочаго, брать 1½ стак. сока и 1 стак. мелкаго сахара, уварить до значка.

3299) **Желе бѣлое изъ крыжовника.** Собравъ совершенно еще зеленый крыжовникъ, до 15 іюня, очистить его, сложить въ тазикъ, налить водою такъ, чтобы едва покрыла ягоды, варить, пока крыжовникъ не разварится, мѣшая и растирая ягоды ложкою. Потомъ слить все это въ салфетку или треугольный, плотный, полотняный, чистый мѣшочекъ, привязать его къ опрокинутой скамейкѣ, чтобы сокъ стекалъ понемногу, дать устояться, слить осторожно чистый сокъ. На 1 стак. сока взять 2 стак. мелкаго сахара, варить почти до середины между двумя значками, какъ сказано въ примѣчаніи. Для вкуса можно положить лимонной цедры и вынуть ее, когда желе уварится.

3300) **Желе изъ крыжовника.** (Розоваго цвѣта). Приготовляется точно также, какъ и бѣлое № 3299, но варится изъ ягодъ болѣе зрѣлыхъ и на 1 стак сока берется 1 стак. мелкаго сахара, уварить до значка.

3301) **Желе изъ розоваго цвѣта.** Разварить зеленый крыжовникъ, какъ сказано № 3289, процѣдить. Взять распускающихся бутоновъ розъ, обрѣзать бѣлые кончики, всыпать 2—3 горсти въ чайникъ, залить кипяткомъ; когда устоится, взять ½ стак. этого розоваго настоя и 1 стак. сока изъ крыжовника, всыпать 2 стак. мелкаго сахара, варить почти до середины, между двумя значками, какъ сказано въ примѣчаніи.

3302) **Желе изъ клубники.** Взять совершенно зрѣлую клубнику, сложить въ тазикъ, влить немного воды, подержать на огнѣ, вскипятить для того только, чтобы вода набрала запаху и вкусъ клубники, процѣдить. Разварить отдѣльно зеленаго крыжовнику № 3299, процѣдить; взять 1½ стак. воды, въ которой варилась клубника, ½ стак. сока изъ крыжовника и 3 стак. мелкаго сахара, варить на легкомъ огнѣ менѣе, чѣмъ до значка.

3303) **Желе малиновое.** Выжать сокъ изъ ягодъ, дать устояться, слить. Разварить зеленаго крыжовнику, процѣдить; взять ½ стак. соку изъ крыжовника и 1 стак. малиноваго, смѣшать съ 3 стак. мелкаго сахару, варить какъ обыкновенно до середины между двумя значками.

3304) **Др. ман.** Или варить такъ, какъ желе земляничное № 3317.

3305) **Треть. ман.** Или взять 2 стак. воды, 2½ фун. сахара, вскипятить, снять накипь, всыпать 3 фун. чисто перебранной малины, варить пока ягоды не разварятся, процѣдить сквозь салфетку и варить какъ желе земляничное, но не такъ долго. Оставшееся пюре изъ ягодъ сложить въ банку, перекладывать имъ блины, торты и проч.

3306) **Четвер. ман.** Или перебранную малину налить водою такъ, чтобы вода едва покрыла ягоды, варить, пока малина не побѣлѣетъ, потомъ процѣдить сквозь мѣшочекъ. На 1 стак. сока взять 1 стак. сахара, уварить до перваго значка.

3307) **Желе изъ бѣлой смородины.** Ягоды растереть, выжать сокъ, подогрѣть хорошенько, снять сверху густоту, которая будетъ плавать, процѣдить. На 1 ст. этого сока, взять 2 ст. мелкаго сахара, уварить почти до середины между двумя, сдѣланными на лучинкѣ, значками. Если же приготовляется для украшенія тортовъ, то на 1 стак. сока взять 1 стак. мелкаго сахара, уварить до перваго значка.

3308) **Желе изъ красной смородины, барбариса. костяники, рябины и клюквы.** Ягоды перебрать, налить водою, варить, пока не полопаются, процѣдить. Взять 1 стак. сока, 1 стак. мелкаго сахара, т. е. ½ фунта варить, какъ обыкновенно, отмѣривъ лучинкою, до значка, а если кто хочетъ желе имѣть очень сладкое, то на 1 ст. сока взять 2 ст. мелкаго сахара, т. е. 1 фунтъ, уварить почти до половины между двумя значками.

3309) **Желе яблочное, желтаго цвѣта.** Взять кислыхъ, красноватыхъ, почти зрѣлыхъ яблокъ, одинаковаго сорта; не срѣзывая кожицы, разрѣзать каждое яблоко на 4 части, вынуть сѣмячки, тотчасъ же, опуская яблоки въ холодную воду, чтобы не почернѣли; потомъ переложить въ тазикъ, налить свѣжею водою, чтобы едва покрыло ихъ, варить, пока яблоки не сдѣлаются прозрачными, а вода кислою; тогда процѣдить сквозь салфетку; на 1 стак. сока взять 1 стак. мелкаго сахара, варить, отмѣривъ лучинкою до перваго значка. Въ это желе хорошо положить кусочекъ ванили и съ нею варить, потомъ ее вынуть.

3310) **Желе яблочное бѣлаго цвѣта.** Приготовляется точно также, какъ желе № 3309, только на 1 стак. сока берется 2 стак. мелкаго сахара; на такое желе берутся яблоки кислыя, зеленаго, а не красноватаго сорта и не совсѣмъ спѣлыя; можно прибавить лимонаго соку, уварить почти до середины, между двумя значками. На 1 ст. сока достаточно 2 довольно большія яблока, выйдетъ желе около 1¼ ф.

3311) **Желе изъ сливъ.** Взять сливы какого-нибудь сорта, сполоснуть ихъ, вынуть косточки, сложить въ тазикъ, налить водою такъ, чтобы едва покрыла сливы и варить до мягкости, мѣшая, чтобы не пригорѣло, процѣдить. На стак. сока взять 1½ стак. сахара, варить, смѣривъ лучинкою, до середины между двумя значками, даже немного болѣе.

3312) **Желе изъ ананасовъ.** Ананасы разрѣзать на мелкіе кусочки, растереть хорошенько ложкою въ каменной чашкѣ, выжать сокъ, сквозь салфетку. На 1 ст. сока взять 2 стак. мелкаго сахара, т. е. 1 фунтъ, варить подъ крышкою такъ, какъ желе изъ земляники № 3317, уварить почти до середины, между двумя значками.

3313) **Желе изъ дыни.** Приготовляется точно также, какъ яблочное № 3310 или ананасное, № 3312. На 1 ст. сока берется 2 ст. сахара.

3314) **Желе лимонное.** Разварить въ водѣ зеленаго крыжовнику, процѣдить; на 2 стак. этого сока взять ½ стак. лимоннаго сока и 2½ стак. мелкаго сахара, отертаго сперва о лимонную цедру; уварить, отмѣривъ лучинкою, до значка.

3315) **Желе изъ вишень.** Вынуть изъ вишень косточки; нѣсколько косточекъ растолочь, налить водою такъ, чтобы вода едва покрыла вишни, варить не очень долго, процѣдить; на 1 стак. этого сока взять 2 стак. сахара, уварить почти до середины, между двумя значками.

3316) **Желе иначе.** Вынувъ косточки, растереть вишни, процѣдить сокъ; на 1 стаканъ этого сока взять 1 стаканъ сахара, уварить до значка, варить подъ крышкою, какъ желе земляничное № 3317.

3317) **Желе земляничное.** Ягоды зрѣлыя, не перележалыя сложить въ салатникъ, растереть ложкою, сложить въ полотняный мѣшочекъ, перевязать его надъ

самыми ягодами, повѣсить, чтобы сокъ стекалъ по немногу. Дать ему устояться, слить осторожно, сверху, чистый сокъ въ тазикъ, наполнивъ его до половины. На 1 ф. сока взять 1½ ф. сахара мелко истолченнаго, т. е. на 1 ст. сока 1½ ст. сахара, размѣшать, чтобы сахаръ совсѣмъ распустился. Тогда накрыть кастрюлю крышкою, поставить на довольно большой огонь. Когда начнетъ кипѣть, что можно узнать по дребезжанію ручки отъ тазика, приподнимать тогда крышку и наблюдать, чтобы сокъ хорошенько вскипѣлъ, но не поднялся бы черезъ края. Тогда снять съ огня, крышку хорошенько вытереть, а когда паръ изъ сиропа выйдетъ, опять накрывши крышкою, поставить на плиту и дать вскипѣть; повторить это раза три, потомъ доварить на легкомъ огнѣ, пробуя ложечкою, чтобы не переварилось, а вмѣстѣ и лучинкою, чтобы не доварить до самаго значка; подъ конецъ можно снять крышку.

3318) **Желе земляничное, другимъ манеромъ.** Нѣкоторые, вмѣсто того, чтобы растирать ягоды, всыпаютъ ихъ въ стеклянныя банки съ отверстіемъ внизу, завязываютъ банку бумагою и ставятъ въ лѣтнюю печь, послѣ хлѣбовъ. Когда сокъ отдѣлится и ягоды всплывутъ наверхъ, сокъ выпустить сквозь отворенное отверстіе и варить, какъ сказано выше.

3319) **Желе земляничное третьимъ манеромъ.** Изъ зрѣлой земляники выжать сокъ, процѣдить, вскипятить, опять процѣдить. На 1 стак. земляничнаго сока взять ½ стак. сока изъ зеленаго крыжовника и 3 стак. мелкаго сахара, варить сперва на большомъ, а потомъ на маломъ огнѣ, пробуя ложечкою или лучинкою, чтобы не переварилось, уварить почти до середины, между двумя значками.

3320) **Желе изъ айвы.** Очистить айву отъ кожи, нарѣзать кусочками, налить небольшимъ количествомъ холодной воды, чтобы едва покрыло айву, сварить ее до готовности, но чтобы не разварилась, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, процѣдить ее сквозь салфетку. На 1 стаканъ этой воды, брать 1 стак. мелкаго сахару или кусками полфунта, уварить до значка, см. примѣч.

В) СИРОПЫ САХАРНЫЕ.

ПРИМѢЧАНІЕ. На 3 стак. т. е. на бутылку процѣженнаго сока берется обыкновенно 1, но лучше 1½ ф. сахара, вскипятить раза три, четыре, пока не очистится совершенно, снять накипь, процѣдить, накрыть полотномъ. Когда остынетъ, разлить въ бутылки, вымытыя нѣсколько недѣль передъ тѣмъ и хорошо высушенныя, наполнить ихъ только до шейки, закупорить хорошенько, засмолить, держать въ сухомъ пескѣ, въ сухомъ, но холодномъ подвалѣ. Всѣ сиропы, приготовленные такъ, какъ описано ниже, будутъ сладки и густы, и не только до свѣжихъ ягодъ, но и въ продолженіе полутора и болѣе лѣтъ не испортятся, если будутъ хорошо закупорены и будутъ стоять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Кто же не хочетъ употреблять такъ густыхъ сироповъ, тотъ можетъ каждый разъ бутылку сиропа, взятую для употребленія, развести 1 или 1½ ст. воды, разъ вскипятить, остудить и подавать. Варить всегда въ мѣдномъ тазикѣ.—Сахаръ лучше класть кусками.

3321) **Сиропъ земляничный.** ½ ведра ягодъ чисто перебрать, сложить на рѣшето, облить чистою водою, сложить въ большую банку, пересыпая 1 фун. мелкаго сахара, т. е. 2 стак., поставить на солнце, на окно, на цѣлыя сутки. Потомъ выложить въ полотняный мѣшочекъ, перевязать, повѣсить, чтобы сокъ стекалъ понемногу. На 3 стак. сока взять 2 стак. мелкаго сахара, т. е. 1 фун. вскипятить раза три-четыре, остудить, слить въ бутылки и проч.

Въ оставшееся пюре можно прибавить сахару или меду, вскипятить, употреблять на начинки пироговъ.

3322) **Сиропъ земляничный манеромъ парижскимъ.** Приготовить и очистить сокъ земляничный, какъ сказано № 3317, желе изъ земляники. На 3 ст. сока взять 1½ фун. сахара и вообще варить такъ, какъ сказано № 3317, т. е.

подъ крышкою, но не такъ долго, а именно дать вскипѣть раза три-четыре, не болѣе; такъ оваренный сиропъ безъ воды сохранитъ свой ароматъ и будетъ имѣть хорошій цвѣтъ, а не желтый, какого обыкновенно бываютъ сиропы, которые варятся долго и безъ крышки.

3323) **Сиропъ земляничный для скораго употребленія.** Очищенную землянику сложить въ фаянсовую посуду, налить холодною водою, чтобы она едва покрыла ягоды, оставить такъ на 24 часа, потомъ растереть ее руками осторожно, чтобы не растереть зеренъ, выжать сквозь салфетку, вскипятить, снять накипь, процѣдить. На 3 стак. такого сока взять 1 фун. сахара, т. е. 3 стак. кусками, вскипятить раза три-четыре и т. д.

3324) **Сиропъ земляничный для скораго употребленія, другимъ манеромъ.** Сложивъ ягоды въ тазикъ, обварить ихъ кипяткомъ такъ, чтобы едва покрыло ягоды, вскипятить раза два, процѣдить; на 3 стак. сока взять 1 ф. сахара, вскипятить раза три-четыре и т. д.

3325) **Сиропъ клюквенный.** Въ декабрѣ мѣсяцѣ, когда клюква подмерзнетъ, перебрать ее, наполнить ею глиняный горшокъ, вставить въ горячій хлѣбъ, какъ-бы послѣ хлѣбовъ, потому что въ слишкомъ горячую печь нельзя ставить. Продержать шесть часовъ, затѣмъ процѣдить сквозь частое сито, не выжимая.

Приготовить сиропъ изъ 2 фун. сахара и 1½ стак. воды, прокипятить, влить клюквеннаго соку, по вкусу, прокипятить, снять пѣну. Когда остынетъ, разлить по бутылкамъ, закупорить, держать въ сухомъ мѣстѣ.

Друг. ман. 3 стак. перебранной клюквы налить горячей водой, чтобы покрыла, поставить на плиту, дать развариться, процѣдить сквозь сито, дать отстояться, слить въ чистый тазикъ. Два фун. сахара кусками, всыпать въ этотъ сокъ, прокипятить на маломъ огнѣ.

3326) **Сиропъ вишневый и вмѣстѣ пюре изъ вишень.** Вынуть косточки (нѣсколько косточекъ можно растолочь), сложить вишни въ тазикъ, подливъ ложку воды, дать раза два вскипѣть; когда выпустятъ изъ себя сокъ, сливать его ложкою въ салфетку или мѣшочекъ, привязанный къ опрокинутой скамейкѣ. На 3 стак. сока, взять 3 стак. мелкаго сахара, т. е. 1½ фун., вскипятить раза три-четыре, снимая накипь; когда сокъ очистится, процѣдить и т. д.

При оставшихся же вишняхъ надо оставить немного соку и варить, мѣшая, пока не разварятся, протереть сквозь сито, опять сложить въ тазикъ и варить на маломъ огнѣ, безпрестанно мѣшая, пока масса не погустѣетъ и не начнетъ отставать отъ тазика. Въ это пюре можно положить сахаръ или медъ, смотря по желанію и по вкусу, т. е. на 1 ф. пюре—1 ф. меду или менѣе. Сваривъ въ тазикѣ сложить въ горшокъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ. Потомъ поставить въ холодное мѣсто; когда остынетъ, накрыть бумагою, обвязать.

3327) **Сиропъ вишневый другимъ манеромъ.** Вынуть косточки, или истолочь вишни вмѣстѣ съ косточками, налить водою, чтобы едва ихъ покрыло, поварить, потомъ процѣдить сквозь салфетку; когда устоится, слить сверху осторожно чистый сокъ. На 3 стак. сока влить 1 или 1½ фун. сахара, вскипятить раза три-четыре, каждый разъ отставляя и снимая накипь; процѣдить, остудить и т. д. Изъ 12 фун. ягодъ выйдетъ сиропу около 6 бутылокъ.

3328) **Сиропъ изъ клубники.** Перебрать самую зрѣлую клубнику, всыпать въ тазикъ, покрыть ее водою, варить на большомъ огнѣ, но недолго, чтобы только вышелъ изъ нея сокъ. Слить въ плотный мѣшочекъ; когда сокъ стечётъ, на 3 ст. сока взять 1½ фун. сахара, вскипятить раза-три четыре, снимая накипь процѣдить.

Варя клубнику, можно всыпать горсть зеленаго крыжовнику.

3329) **Сиропъ малиновый.** Взять самую зрѣлую малину, размять ее хорошенько ложкою, сложить въ плотный, треугольный мѣшокъ, перевязать, привязать къ опрокинутой вверхъ дномъ скамейкѣ. Когда сокъ стечетъ, устоится, слить сверху чистый. На 3 стак. сока взять 1 или 1½ фун. сахара, вскипятить раза три, накрывъ крышкою, какъ желе земляничное № 3317; снявъ накипь, процѣдить, остудить и т. д.

3330) **Сиропъ малиновый друг. ман.** Очищенную малину всыпать въ поливной горшокъ. Горшокъ этотъ поставить въ большой котелъ съ горячею водою. Поставить на огонь. Когда вода сильно закипитъ, снять съ огня, поставить съ кастрюлею въ теплое мѣсто, на два часа. Когда вода остынетъ, малина выпустить уже изъ себя весь сокъ. Слить его, процѣживая сквозь полотняный мѣшочекъ. На 3 ст. сока взять 2 ф. сахара кусками. Когда сахаръ распустится, поставить на плиту, варить, пока не очистится совершенно отъ пѣны, которую снимать бибулой или дурхшлаговою ложкою; при чемъ каждый разъ какъ покипитъ минуты 2, отставлять. Отъ минуты перваго закипанія, кипятить минутъ 20. Снять съ огня, влить въ миску, остудить, холодный разлить по бутылкамъ, закупорить.

3331) **Третьимъ ман.** На фунтъ малины взять фунтъ сахару, сварить густой сиропъ, беря по ½ стак. воды на фунтъ сахара. Всыпать очищенную малину, вскипятить нѣсколько разъ на большомъ огнѣ, пока сиропъ не погустѣетъ, процѣдить сквозь полотняный мѣшочекъ. На другой день разлить въ сухія бутылки. Малиновую гущу протереть, хорошенько уварить, прибавивъ сахару, постоянно мѣшая, чтобы не пригорѣло, употреблять къ блинчикамъ, на перекладку тортовъ и т. д.

3332) **Сиропъ малиновый, четверт. ман., очень ароматичный.** Перебрать совершенно зрѣлую малину, всыпать въ стеклянную банку, пересыпая малину мелкимъ сахаромъ, беря на 3 стак. малины по два фунта сахара, поставить на 24 часа; затѣмъ осторожно сливать сокъ на густой муслинъ или частое сито, не выжимая особенно ягоды. Сливать понемногу въ продолженіе 3 час. Потомъ тотчасъ разлить по сухимъ бутылкамъ, вставить ихъ въ котелъ съ водою, обвязавъ ихъ предварительно сѣномъ. Вскипятить воду нѣсколько разъ. За это время въ горлышкѣ бутылокъ будетъ напираться пѣна, надо ее выбрасывать. Когда вода остынетъ, вынуть бутылки, закупорить ихъ крѣпко, отнести въ сухой подвалъ.

3333) **Сиропъ изъ красной смородины.** Перебрать зрѣлую смородину, растереть ложкою, прибавить немного воды, сложить въ плотный мѣшокъ. На другой день, когда сокъ стечетъ, вскипятить его разъ, процѣдить сквозь фланель, всыпать сахаръ и вскипятить раза три-четыре, процѣдить. На 3 стак. сока—1½ фун. сахара.

3334) **Сиропъ изъ барбариса.** Приготовляется такъ, какъ сиропъ изъ красной смородины № 3333.

3335) **Сиропъ ананасный.** Нарѣзавъ мелко ананасы, растереть въ каменной чашкѣ; черезъ нѣсколько часовъ процѣдить и выжать сквозь салфетку. На 3 стак. сока взять сахару 1½ фун., варить подъ крышкою такъ, какъ желе земляничное № 3317, вскипятить раза три. Если ананасовъ немного, то растереть ананасы въ каменной чашкѣ, налить холоднымъ сиропомъ, свареннымъ изъ 1 фун. сахара и 3 стак. воды на 2 фун. ананасовъ. На третій день всыпать еще 1 фун. мелкаго сахара, подогрѣть до горячаго состоянія такъ, чтобы сахаръ растаялъ, но не вскипятить, чтобы не испарился запахъ. Тогда, т. е. пока сиропъ еще горячъ, процѣдить его сквозь салфетку, выжать хорошенько и еще разъ подогрѣть до горячаго состоянія. Когда остынетъ, влить въ бутылку. Или ананасную корку и выжимки налить сахарнымъ сиропомъ, свареннымъ изъ 4 стак. воды и одного

фунта сахара на 1 фунтъ ананасовъ, процѣдить, остудить, прибавить сокъ изъ 2—3 лимоновъ, перемѣшать, разлить въ бутылки.

3336) **Сиропъ изъ ананасовъ другимъ манеромъ, для питья и для мороженаго.** Взять зрѣлый, ароматичный ананасъ, очистить его, какъ для ѣды, нарѣзать мелкими кусочками, сложить въ банку, пересыпать сахаромъ, обвязать банку бумагою, поставить на солнце, на 3 дня, чтобы сахаръ распустился; тогда переложить все на сито, дать соку стечь, разлить его въ бутылки, закупорить бархатными, вареными пробками, засмолить смолою пополамъ съ саломъ.—Оставшіеся куски ананаса употребить въ компотъ.

4337) **Сиропъ изъ дыни для мороженаго.** Выбрать самыя зрѣлыя, ароматичныя дыни, очистить ихъ какъ для ѣды, нарѣзать самыми маленькими кусочками, сложить въ банки, пересыпая сахаромъ, но такъ какъ дыня не имѣетъ ни малѣйшей кислоты, то можно прибавить въ нелимоннаго соку или лимонной кислоты, далѣе поступить, какъ сказано только что, сиропъ изъ ананасовъ № 3336. Оставшіеся куски употребить на компотъ.

3338) **Сиропъ изъ сливъ.** Для сиропа употребляютъ болѣе бѣлыя сливы, совершенно зрѣлыя; вынувъ изъ нихъ косточки, разрѣзать на нѣсколько частей, сложить въ банку, пересыпая слоями сахару въ половину толщины противъ слоя сливъ; когда сахаръ весь распустится, дать соку стечь, разлить его въ бутылки, закупорить засмолить, держать на льду до морозовъ, а потомъ въ сухомъ, но холодномъ подвалѣ. Изъ оставшихся сливъ сварить мармеладъ см. отдѣлъ L или пряники см. № 3372.

3339) **Сиропъ изъ брусники.** Взять самой зрѣлой брусники, очистить ее отъ вѣтокъ и листьевъ, истолочь въ деревянной ступкѣ, сложить въ полотняный мѣшочекъ, положить подъ прессъ; когда сокъ стечетъ, варить его въ тазикѣ пока не погустѣетъ, какъ сиропъ; тогда перелить въ миску, остудить, разлить по бутылкамъ, закупорить, засмолить, поставить на ледъ, а потомъ въ подвалъ. — Этотъ сокъ приготовляютъ и съ сахаромъ, положивъ его на каждую бутылку $^3/_4$ фун., вскипятить нѣсколько разъ.

3340) **Сиропъ розовой.** Только что распустившіяся розы очистить отъ желтыхъ кончиковъ; взять этого очищеннаго, розоваго цвѣта, 1 фунтъ, всыпать въ салфетку, концами привязанную къ четыремъ ножкамъ опрокинутаго табурета. Облить 2 бутылками кипятку, вода пусть стекаетъ въ подставленную чашку; розъ не надо выжимать, но только потряхивать съ ними салфетку. Потомъ сложить этотъ розовый цвѣтъ на блюдо, скропить хорошенько лимоннымъ сокомъ или сокомъ изъ смородины, растирать, пока не покажется сокъ: тогда влить на 1 фунтъ розоваго цвѣта, $1^1/_2$ стак. розовой воды, мѣшая, растирая и выжимая сквозь салфетку. Въ выжатый сокъ всыпать 1 фун. очень мелкаго сахара, т. е. 2 стак., варить на самомъ легкомъ огнѣ и то не долго, такъ, чтобы сахаръ только совершенно распустился, а розовый сиропъ не потерялъ своего запаха. Для сильнѣйшаго запаха въ сиропъ этотъ можно влить 2 капли розоваго масла, и для цвѣта немного кошенили.

3341) **Сиропъ изъ розъ, другимъ манеромъ.** Взять свѣжихъ, розовыхъ листьевъ полную миску, облить ихъ кипяткомъ, дать стоять, пока вода не остынетъ; тогда ихъ вынуть, выжать; взять свѣжихъ розовыхъ листьевъ, положить въ тазикъ, налить на нихъ ту воду, которая выжата изъ розовыхъ листьевъ, варить пока розы не пожелтѣютъ; тогда процѣдить сквозь сито все, что варилось въ тазикѣ, не выжимая листьевъ и эту розовую воду процѣдить сквозь салфетку сложенную вчетверо; потомъ на каждые 2 стак. этой воды положить 1 стак. сахара· варить пока не сдѣлается густой сиропъ, т. е. пока изъ этой пропорціи не останется только $1^1/_2$ стак. Этотъ сиропъ употреблять для киселей.

3342) **Сидрь или шербетъ лимонный къ чаю.** На 1 ф. сахара—5 лимоновъ. Отереть сахаромъ цедру, выжать сокъ, смѣшать съ мелко истолченнымъ сахаромъ. На другой день вскипятить въ тазикѣ 3 раза, снимая накипь, остудить, слить въ банку. Этотъ сиропъ, если хорошо сваренъ, то долженъ застынуть и засахариться. Берутъ его ложечкой, запивая водой или чаемъ. Употребляется многими кто любитъ пить чай, въ прикуску. Сидръ или шербетъ замѣняетъ въ такомъ случаѣ сахаръ.

3343) **Сидръ изъ апельсиновъ къ чаю.** На 1 фун. сахара—4 апельсина. Отереть сахаромъ цедру, истолочь, смѣшать съ выжатымъ и процѣженнымъ сокомъ. На другой день вскипятить три раза, когда будетъ готово, всыпать 1 чайную ложку лимонной соли, процѣдить въ бутылки, или на 2 стак. сока $1^1/_2$ ф. сахара.

3344) **Шербетъ лимонный.** Двумя фунтами сахара отереть цедру съ 3 лимоновъ, выжать изъ нихъ сокъ. Эти два фун. сахара развести 1-мъ небольшимъ стаканомъ воды, поставить на малый огонь, мѣшая; когда сахаръ распустится, влить выжатый изъ лимоновъ сокъ и, подложивъ болѣе дровъ, варить на большомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока начнетъ застывать, какъ желе и липнуть къ пальцамъ. Тогда отставить кастрюлю и мѣшать деревяннымъ пестикомъ въ одну сторону, снимая пѣну и впуская, по нѣсколько капель, лимоннаго сока для бѣлизны, мѣшая, пока не погустѣетъ; тогда переложить въ широкую банку, завязать. Брать его ложечкою, запивать водой или чаемъ.

3345) **Шербетъ малиновый.** 3 фун. самаго лучшаго сахара наколоть небольшими кусочками, сложить въ тазикъ. Малину растереть, выжать сквозь салфетку такъ, чтобы этого густаго сока или пюре было почти 3 стак. Влить его въ сахаръ и мѣшать, поставить на плиту, на малый огонь, пока сахаръ не распустится совершенно. Тогда прибавить дровъ и варить на довольно большомъ огнѣ, пробуя ложечкою: если капля съ ложечки ляжетъ на блюдечко кучкой, а не расплывется,—значитъ довольно варить. Тогда тазикъ отставить и деревяннымъ пестикомъ или лопаточкой мѣшать въ одну сторону, пока не погустѣетъ, перелить въ горшокъ и, пока не остыло, завязать холстомъ.

3346) **Миндальный шербетъ.** На 3 фун. сахара $2^1/_2$ стак. воды, варить, какъ сказано, шербетъ малиновый. Отставить отъ огня и, мѣшая лопаточкой, всыпать полное блюдечко тертаго миндаля сладкаго съ горькимъ, по ровной части.

3347) **Шербетъ изъ скорлупы миндальныхъ орѣховъ.** Варить скорлупу до тѣхъ поръ, пока вода сдѣлается коричневаго цвѣта; взять $2^1/_2$ стак. этой воды и 3 фун. сахара, варить, какъ сказано выше, отставить, смѣшать, влить для вкуса 2 ложечки лимоннаго сока, безъ цедры.

3348) **Сиропъ изъ фіалокъ.** Собрать самый цвѣтъ свѣжихъ фіалокъ, хотя $^1/_2$ фунта, налить $1^1/_2$ стакана кипящей воды, прикрыть чистою салфеткою, поставить въ холодное мѣсто, на 5 дней, процѣдить затѣмъ сквозь чистую салфетку. На стаканъ сока взять стаканъ мелкаго сахара; всыпать сахаръ въ тазикъ или эмальированную, новенькую кастрюлечку, налить сокомъ, размѣшать, сварить на легкомъ огнѣ до извѣстной густоты. Остудить, перелить въ бутылку. Употреблять въ лимонадъ и на глазурь для тортовъ и мазурковъ.

ОТДѢЛЪ XLIII.

Сокъ безъ сахара, сокъ для мороженнаго, консервы.

А) СОКЪ БЕЗЪ САХАРА.

3349) **Сокъ безъ сахара изъ малины.** Малину или землянику сложить въ банку съ отверстіемъ внизу, обвязать сверху бумагою, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ. Когда поднимутся, выпустить сокъ, остудить, разлить въ бутылку по шейки.

Нѣкоторые ставятъ этотъ сокъ на окно на солнечную сторону, на цѣлую недѣлю, потомъ процѣживаютъ въ бутылки. Бутылки крѣпко закупорить, засмолить, лѣтомъ держать въ погребѣ, а зимою въ подвалахъ сухихъ, опрокинувъ бутылки горлышками въ сухой песокъ; подобный сокъ можно на зиму приготовлять для кваса, киселя, сиропа и пр.

3350) **Сокъ изъ земляники.** Приготовляется такъ, какъ сокъ изъ малины № 3338.

3351) **Сокъ клюквенный.** Клюкву заморить хорошенько, внести въ теплую комнату, растолочь ее, сложить въ банку или горшокъ съ отверстіемъ внизу, или просто въ треугольный мѣшочекъ, подставить чашку, пусть сокъ понемногу стекаетъ; потомъ разлить въ бутылки или сперва вскипятить еще раза три съ сахаромъ. (На бутылку сока $^1/_4$ до $^3/_4$ фун. сахара). Оставшуюся въ мѣшкѣ клюквенную массу опять заморозить, истолочь и процѣдить, какъ сказано выше, слить въ отдѣльныя бутылки.

3352) **Сокъ изъ смородины и вишень.** Ягоды эти въ печь не ставятъ, а только растираютъ въ каменной чашкѣ, складываютъ въ большую банку на два дня, потомъ процѣживаютъ сквозь фланель, не выжимая ягодъ; сливаютъ въ бутылки и сохраняютъ какъ сказано № 3349, такіе соки зимою употребляютъ для мороженаго; если понадобится, можно сварить изъ нихъ сиропъ.

3353) **Сокъ изъ барбариса и костяники.** Приготовляется точно также, какъ сокъ изъ смородины № 3352.

3354) **Сокъ лимонный безъ сахара.** Выжать сокъ изъ лимоновъ, вынуть, зерна, процѣдить сквозь фланель, слить въ банку. Когда устоится, слить осторожно сверху чистый сокъ въ другую банку, дать опять устояться, тогда уже разлить въ бутылки, по шейки. Можно влить наверхъ немного прованскаго или миндальнаго масла, закупорить, засмолить, опрокинуть бутылки горлышками въ сухой песокъ. Срѣзанную же цедру высушить, мелко истолочь, сложить въ банку, завязать бумагою, класть въ кушанья для запаха. Свѣжую лимонную корку хорошо класть въ водку.

3355) **Сокъ лимонный съ сахаромъ.** Отереть сахаромъ цедру съ нѣсколькихъ лимоновъ, срѣзать верхнюю кожицу. Сокъ выжать, до послѣдней капли. Вынуть зерна, процѣдить сквозь фланель, разлить въ банки, или бутылки, поло-

живъ сахару: на 1 стаканъ сока—2 стак. сахара. Впродолженіе двухъ или трехъ дней держать на солнце, закупоривъ пробкою и часто мѣшая, чтобы сахаръ совершенно распустился, тогда закупорить крѣпко бутылки, засмолить; если въ банкахъ, то тотчасъ-же обвязать ихъ пузыремъ.

3356) **Сокъ изъ крыжовника на подобіе лимоннаго.** Около 15 іюня собрать зеленый крыжовникъ, очистить, истолочь хорошенько въ деревянной ступкѣ, выжать сокъ, влить въ большую банку или бутыль, положить 2—3 лимона, нарѣзанные ломтиками, безъ зеренъ, завязать плотно тряпочкою, поставить на солнце, на окно или даже въ саду, подъ открытымъ небомъ, на 12 или 14 дней. Когда устоится, слить осторожно сверху чистый сокъ, процѣдить, разлить въ бутылки, опустивъ въ каждую по 1 или по 2 ломтика лимона или цедру съ лимона, закупорить, засмолить, опрокинуть горлышками въ сухой песокъ. Такой сокъ сохраняется 2—3 года и чѣмъ долѣе стоитъ, тѣмъ становится лучше, такъ что трудно наконецъ отличить его отъ лимоннаго. Изъ него хорошо приготовлять желе, прибавивъ немного воды и, кто хочетъ, лимоннаго сока, а также класть въ кушанья вмѣсто уксуса.

3357) **Сокъ изъ малины, земляники или красной смородины.** Свѣжія ягоды протереть сквозь сито и на 1 фунтъ протертаго сока или жидкаго пюре взять 1 фунтъ очень мелко истолченнаго и просѣяннаго сахара, вылить въ чашку и мѣшать ложкою, чтобы сахаръ распустился; дать простоять такъ 24 часа, потомъ слить въ сухія бутылки по шейки, закупорить въ ромѣ размоченными пробками, засмолить, опрокинуть горлышками въ сухой песокъ. Такой сокъ хорошъ зимою для мороженнаго.

3358) **Сокъ вишневый.** Взять свѣжихъ вишень, всыпать въ горшокъ, вставить въ печь, послѣ хлѣбовъ, накрывъ крышкою; на другой день истолочь, сложить въ мѣшочекъ; когда сокъ стечетъ, варить его, пока не начнетъ тянуться, остудить, слить въ бутылку, закупорить и засмолить.

3359) **Сокъ Маседуанъ безъ сахара.** Всыпать въ тазикъ красной смородины 6 стак., 2 стак. самыхъ зрѣлыхъ вишень, 5 стак. черной смородины, 3 стак. малины, налить водою такъ, чтобы ягоды чуть смокли, варить пока ягоды разварятся, но не побурѣютъ, тогда выложить на сито, дать соку стечь. Сокъ смѣрить, влить въ тазикъ, варить пока не останется половины сока; тогда перелить въ суповую миску, накрыть и на другой день разлить по бутылкамъ, закупорить, засмолить, сохранять до морозовъ на льду, а потомъ въ сухомъ подвалѣ.

Б) ПРИГОТОВЛЕНІЕ СОКОВЪ НА ЗИМУ ДЛЯ МОРОЖЕНАГО.

3360) **Сокъ изъ смородины, вишень, барбариса и костяники.** Растереть ягоды въ каменной чашкѣ, сложить въ большую банку дня на два, процѣдить потомъ сквозь фланель, не выжимая ягодъ, слить въ бутылки, закупорить, засмолить, сохранять до морозовъ на льду, а потомъ въ сухомъ подвалѣ. Если понадобится можно изъ нихъ сварить сиропъ.

3361) **Сиропъ или морсъ изъ малины, земляники, красной смородины.** Свѣжія ягоды протереть сквозь сито и на фун. протертаго сока или жидкаго пюре, взять 1 или 2 фун. очень мелко истолченаго и просѣяннаго сахара, вылить въ чашку и мѣшать часто ложкою, чтобы сахаръ распустился; дать простоять такъ 24 часа, потомъ разложить въ фруктовыя баночки, завязать пузыремъ, сохранять на льду, но не очень долго. Его можно подавать и вмѣсто дессерта, каждый разъ хорошенько размѣшивая.

3362) **Сиропъ изъ черной смородины для мороженаго.** Взять большую банку, насыпать въ нее мелкаго, просѣяннаго сахара, потомъ положить слой ягодъ

въ $1/2$ или 2 раза толще слоя сахара, потомъ опять сахаръ и такъ продолжать, пока не наполнится банка, послѣдній слой долженъ быть изъ сахара; тогда обвязать банку бумагою, поставить на 3 дня на солнце, чтобы сахаръ растаялъ; затѣмъ переложить все на сито, дать соку стечь совершенно, разлить тотчасъ въ бутылки, закупорить самыми лучшими бархатными вываренными до мягкости пробками, засмолить, приготовивъ смолу пополамъ съ саломъ, отчего она менѣе трескается. Подобный сиропъ совершенно замѣняетъ свѣжія ягоды, если же его приготовлять для питья, то сливать лучше въ маленькія бутылки, чтобы не стояли долго откупоренными. Сохранять бутылки бокомъ въ ящикахъ наполненныхъ сухимъ пескомъ, до морозовъ на льду, а потомъ въ сухомъ, но холодномъ подвалѣ.

Изъ оставшихся ягодъ приготовлять прянички (см. № 3372 или употреблять для начинки сладкихъ пироговъ.

3363) **Сиропъ изъ полевой земляники.** На каждые 3 стак. перебранной земляники брать по 2 ф. мелкаго сахара. Всыпать и то и другое, рядами, въ стеклянную банку, первый слой сахара; поставить въ тѣни не долѣе, какъ на 10 часовъ; затѣмъ перелить все на чистый муслинъ, привязанный къ ножкамъ опрокинутой табуретки, пусть стекаетъ часа 3. Разлить въ маленькія сухія бутылки, обвязать пузыремъ, поставить въ котелъ съ холодною водою, обвязавъ бутылки сѣномъ или соломою; отъ той минуты, какъ вода закипитъ, кипятить минутъ 15.

3364) **Другимъ ман.** На фунтъ чистой, перебранной, вполнѣ зрѣлой земляники взять $1\frac{1}{2}$ ф. сахара кусками. Землянику всыпать въ фаянсовою миску. Сахаръ же слегка смочить водою, (съ $1/2$ стак.) сварить густой сиропъ. Кипящій сиропъ налить на землянику, оставить въ холодномъ мѣстѣ, на 24 часа. Потомъ процѣдить, черезъ полотно, въ сухія маленькія бутылки, закупорить, засмолить, держать въ подвалѣ.

3365) **Сиропъ изъ земляники третьимъ maнеромъ.** Самую зрѣлую и свѣжую землянику протереть сквозь частое сито, смѣрить протертый морсъ: на каждый стак. положить стаканъ мелкаго просѣяннаго сахара, мѣшать, пока не разойдется весь сахаръ. Тогда разлить этотъ морсъ въ крѣпкія, шампанскія бутылки, закупорить хорошенько вываренными пробками, завязать каждую пробку бичевкою; тогда поставить эти бутылки въ котелъ съ холодною водою, переложить ихъ соломой, кипятить цѣлый часъ. Потомъ котелъ отставить, дать водѣ остыть, тогда бутылки вынуть, засмолить, сохранять, какъ сказано № 3362.

3366) **Сиропъ изъ красной смородины**. Приготовляется также, какъ и изъ черной смородины № 3362, но такъ какъ эти ягоды не имѣютъ аромата, то можно всыпать на 3 фун. сахара три чашки рыхло насыпанныхъ листьевъ розъ.

3367) **Др. ман.** На фунтъ красной смородины — фунтъ сахара. Взять напр. четыре фунта смородины, размять ее деревяннымъ пестикомъ, вынесть въ кладовую, на восемъ дней; затѣмъ влить ихъ на тонкую, рѣдкую салфетку, привязанную къ ножкамъ опрокинутой табуретки, пусть стекаетъ впродолженіи 24 часовъ. Приготовить сиропъ изъ 4 фунтовъ сахара и 2 стакановъ воды, уварить его до густоты, влить въ него тогда стекшій сокъ, вскипятить три раза, на сильномъ огнѣ, снять пѣну, перелить въ фаянсовую чашку, остудить, разлить по бутылкамъ, крѣпко закупорить, засмолить.

3368) **Сиропъ изъ вишень.** Приготовляется точно также, какъ изъ черной смородины № 3362, но нужно вишни очистить отъ косточекъ, которыя можно истолочь по-мельче и зашивъ въ кисею, положить ихъ въ банку для того, чтобы по стеченіи сока, онѣ не мѣшали бы употребленію оставшихся ягодъ на прянички или для начинки сладкихъ пироговъ.

3369) **Сиропъ изъ дыни**. Дыня должна быть зрѣлая и ароматичная; очи-

ствивъ ее какъ для ѣды, нарѣзать на маленькія кусочки, сложить въ банку и т. д, см. № 3362, но такъ какъ дыня не имѣетъ ни малѣйшей кислоты, то можно въ нее прибавлять лимоннаго соку или лимонной кислоты.

3370) **Сиропъ изъ ананасовъ**. Ананасный сиропъ приготовляется точно также, какъ и сиропъ изъ дынь, но не надо класть никакой кислоты, потому что ананасъ имѣетъ свою собственную кислоту и остроту.

3371) **Сиропъ изъ сливъ.** Для сиропа употребляются болѣе бѣлыя сливы, совершенно зрѣлыя; вынувъ изъ нихъ косточки, разрѣзать на нѣсколько частей, сложить въ банку, пересыпая слоемъ сахара въ половину толщины противъ слоя сливъ; когда сахаръ весь распустится, дать соку стечь, разлить его въ бутылки, закупорить, засмолить и т. д. см. № 3362. Изъ оставшихся сливъ сварить пюре см. запасы изъ сливъ, или пряничка № 3372.

3372) **Пряничка изъ всякихъ ягодъ.** Приготовляя желе-варенье, сиропъ для питья, или сиропъ для мороженнаго,—оставшіяся на ситѣ ягоды съ сахаромъ размять хорошенько и на 3 чашки ягодъ положить еще чашку мелкаго сахара, варить пока не будетъ отставать отъ тазика; и когда будетъ застывать на ложкѣ, положенной на ледъ, тогда порелить все на блюдо, сгладить, дать застыть и нарѣзать пряничками.

В) КОНСЕРВЫ ИЗЪ СВѢЖИХЪ ЯГОДЪ И ФРУКТОВЪ, НА ЗИМУ, ДЛЯ КОМПОТОВЪ, МОРОЖЕНАГО И ДЕССЕРТА.

3373) **Первый способъ сохранять на зиму ягоды и фрукты.** Свѣжую, зрѣлую, крѣпкую малину, смородину, крыжовникъ, чернику или вишни, собравъ, перебрать, тотчасъ же всыпать въ сухія бутылки, отъ шампанскаго, потряхивая ихъ слегка, закупорить, обвязать пузыремъ, поставить въ кастрюлю съ сѣномъ, налить холодною водою; отъ минуты закипѣнія кипятить минутъ 20, отставить кастрюльку. Когда вода остынетъ, вынуть бутылки, засмолить, закопать въ сухой песокъ. Изъ такихъ ягодъ приготовляются зимою компоты, супъ а также и мороженое.

3374) **Второй способъ.** Насыпать въ банку слой сахара, положить рядъ ягодъ или фруктовъ, потомъ опять сахаръ и такъ до самаго верху, (на фунтъ ягодъ—фунтъ сахара), обвязать банку пузыремъ, засмолить, поставить въ ледъ. Такимъ образомъ, и ягоды, и фрукты не потеряютъ нисколько своего аромата, ни своей свѣжести. Подавая ихъ зимою вмѣсто дессерта, многіе подливаютъ коньякъ или ромъ.

3375) **Третій способъ.** На фунтъ ягодъ взять фунтъ сахара и полстакана рома; всыпать ягоды или фрукты въ банку, пересыпая ихъ сахаромъ и заливая самымъ лучшимъ ромомъ, размѣшать осторожно, обвязать пузыремъ; ягоды должны быть очищены отъ вѣточекъ, а яблоки и груши очищены отъ кожицы и каждая штука должна быть разрѣзана на четыре части.

Въ одну банку складываютъ иногда рядами разные ягоды и фрукты.

3376) **Четвертый способъ заготовлять ихъ въ компотьерахъ.**

Общее примѣчаніе. 1. Всѣ ягоды и фрукты, назначенные для консервовъ, т. е. для компотовъ на зимнее время, должны быть самые зрѣлые и лучшаго сорта.

2. Для приготовленія подобныхъ консервовъ употребляются стеклянныя банки, называемыя *компотьерами*, внизу онѣ шире, сверху уже, завязываются они пузырями, которые должны быть сухи, безъ малѣйшаго запаха и жира; ихъ надо сперва мочить въ соленой лѣтней водѣ, цѣлый часъ, потомъ вымыть ихъ хорошенько въ чистой водѣ и тогда уже обвязать эти банки, подкладывая подъ пузырь кусокъ чистаго полотна, обвязать бичевкою.

3. Этотъ пузырь замѣняютъ альбуминовою бумагою, которую приготовляютъ

дома, слѣд. образомъ. Сбить изъ яичнаго бѣлка густую пѣну, на каждой бѣлокъ положить по одному граму морской соли, и по полграмма очищенной соды, размѣшать хорошенько, чтобы и соль и сода распустились. Обмякивать въ эту смѣсь листъ обыкновенной, писчей бумаги такъ, чтобы они совсѣмъ пропитались, затѣмъ высушить ихъ въ сухомъ мѣстѣ; когда совершенно будутъ сухими, провести по нимъ горячимъ утюгомъ.

4. Варить же эти консервы надо слѣд. образомъ: наполнять компотьеры, какъ будетъ сказано ниже, но такъ, чтобы въ каждой компотьерѣ оставалось сверху пустаго пространства, пальца на три, обвязать ихъ пузыремъ или альбиновою бумагою и бичевкою, поставить въ холодную воду, въ глубокую кастрюлю или котелъ, на дно котораго класть дощечку, всю въ дырочкахъ, предохраняющую банки отъ лопанья.

5. Компотьеры эти надо предварительно обернуть въ солому, чтобы при кипяченьи не бились другъ о друга.

6. Поставить на малый огонь, затѣмъ на сильнѣйшій, чтобы компотьерка исподволь нагрѣвалась.

7. Какъ только вода закипитъ, въ кастрюлѣ, посмотрѣть на часы и, считая отъ той минуты, какъ закипитъ она, кипятить отъ 6 до 20 минутъ, смотря по ягодамъ и фруктамъ; затѣмъ осторожно сдвинуть кастрюлю и поставить ее въ сторонѣ, пока вода не остынетъ; тогда только вынуть изъ нея компотьерки и поставить ихъ въ сухое мѣсто.

8. Каждые двѣ недѣли надо опрокидывать въ рукахъ осторожно банки, что предохраняетъ отъ плѣсени, которая образуется на поверхности сиропа.

9) Такъ какъ сиропъ, которымъ они заливаются, дѣлается со временемъ очень жидокъ, то при приготовленіи уже компота изъ этихъ ягодъ и фруктовъ, надо снять пузырь, слить нѣсколько ложекъ верхняго сиропа; остальной вылить въ тазикъ, прибавить сахару, сварить изъ него густой сиропъ, остудить и тогда залить сложенные на блюдо ягоды и фрукты, подавать. Но употреблять такимъ образомъ для компотовъ можно только бѣлые сиропы отъ персиковъ, грушъ, сливъ и винограда. Съ цвѣтнымъ же, темнымъ сиропомъ подаются тольково мпоты къ жаркому, которые должны быть вполовину менѣе сладки.

10) Очень красиво блюдо компота, изъ разныхъ, красиво уложенныхъ ягодъ и фруктовъ, залитыхъ бѣлымъ сиропомъ. Въ такомъ случаѣ оставшійся темный сиропъ отъ разныхъ ягодъ и фруктовъ, смѣшать, прибавить если понадобится сахару, употребить для компота изъ сушеныхъ фруктовъ.

11) Въ случаѣ, если впослѣдствіи окажется плѣсень, надо снять пузырь и плѣсень и тотчасъ снова обвязать пузыремъ, но чтобы плѣсень не образовалась, для этого то и надо, отъ времени до времени, опрокидывать компотьерку потихоньку, взбалтывать.

12) Въ случаѣ, если консервы начнутъ киснуть, надо не снимая пузырь, поставить банку въ кастрюлю съ лѣтней водой, поставить на плиту, чтобы вода въ немъ закипѣла и кипѣла ключемъ десять минутъ. Затѣмъ снять съ огня, но не вынимать изъ нея банокъ, пока вода не остынетъ.

13) На фунтъ ягодъ или фруктовъ берется фунтъ сахара и ¾ стакана воды. Сварить сперва густой сиропъ, снять сверху пѣну, снимая ее пропускною бумагою, называемою бибулою, остудить и тогда уже залить ягодъ или фрукты, сложенныя въ компотьерки.

14) Самые лучшіе консервы приготовляются изъ крыжовника, персиковъ, грушъ, янтарныхъ яблочекъ, малины, абрикосовъ, сливъ, клубники, вишень, винограда и черешень.

3377) **Консервы изъ крыжовника.** Взять самаго зрѣлаго кружовнику бѣлаго, желтаго или краснаго, обрѣзать осторожно стебельки, приготовить густой сиропъ изъ фунта сахара и 3/4 стак. воды, на фунтъ ягодъ, снять до чиста пѣну бибулою. Въ кипящій сиропъ всыпать крыжовникъ и тотчасъ снять съ огня, немного остудить, переложить все въ компотьерку, покрыть бумагой, завязать пузыремъ, перевязать крѣпко бичевкою, поставить въ кастрюльку съ холодною водою, обернувъ банки соломой или сѣномъ и, наполнивъ кастрюльку водою такъ, чтобы банки были видны на 3/4 вершка только, поставить на плиту и слѣдить за тѣмъ, чтобы отъ той минуты, какъ вода закипитъ, прошло бы не менѣе 15 минутъ, послѣ чего отставить кастрюльку отъ огня. Когда вода остынетъ, вынуть бутылки, обтереть, закупорить, засмолить, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ, и т. д. см. примѣч.

Такимъ маперомъ приготовляются почти всѣ консервы съ малою развѣ разницею.

3378) **Консервы изъ персиковъ.** Отобрать самые зрѣлые и свѣжіе персики, снять осторожно ножичкомъ верхнюю кожицу, бросая тотчасъ въ холодную воду, поставить на плиту, держать на огнѣ, пока не покажется паръ, но чтобы вода не закипѣла; тогда вынувъ ихъ изъ горячей воды, опустить въ холодную воду на 12 часовъ. На другой день слить воду, залить легкимъ сиропомъ, оставить на 24 часа; слить этотъ сиропъ, который можно тотчасъ употребить для лѣтняго компота, персики же сложить въ банки цѣликомъ или вынувъ изъ нихъ косточки, залить густымъ приготовленнымъ сиропомъ, покрыть бумагой, обвязать крѣпко бичевкой, поставить въ кастрюльку съ холодною водою. Отъ минуты закипѣнія, кипятить минутъ 15 и т. д. см. примѣч.

3379) **Консервы изъ грушъ.** Самыя лучшія консервы изъ грушъ-бергамотъ. Очистить ихъ отъ кожицы, опуская ихъ тотчасъ въ ключевую воду, чтобы не почернѣли, всыпавъ въ эту воду немного квасцовъ. Пока частятъ груши поставить на плиту въ кастрюлькѣ воды; когда она порядочно согрѣется, опустить въ нее груши, накрыть крышкою, варить, но смотрѣть, чтобы не разварились. Когда сдѣлаются мягкими, вынуть дурхшлаговою ложкою на сито, чтобы обсохли. Приготовить сиропъ изъ 1 фунта сахара, 3/4 стак. воды, рюмки французъ. вина и 5 гвоздичекъ, снять до чиста пѣну; груши сложить въ компотьерку, залить слегка остывшимъ сиропомъ, завязать пузыремъ и бичевкою, отъ минуты какъ закипитъ, варить отъ 15 до 25 минутъ, смотря по сорту грушъ. Далѣе во всемъ поступить, какъ сказ. въ прим. № 3376 и въ № 3377.

3380) **Друг. ман.** Очистить ровненько отъ кожицы, опустить въ горячую воду, смѣшанную съ известковою водою, беря ее, на каждые 3 стак. воды, по двѣ столовыя ложки. Съ этою горячею известковою водою поставить кастрюлю, подъ крышкою, на плиту, сварить грушки, смотрѣть, чтобы не разварились. Когда станутъ мягкими, вынуть ихъ дурхшлаховою ложкою на сито и тотчасъ облить холодною водою. Приготовить густой сиропъ и т. д. см. 3376.

3381) **Консервы изъ черники.** Для компотовъ и суповъ для страдающихъ желудкомъ. Чисто перебранныя, зрѣлыя, но не перезрѣлыя ягоды всыпать въ компотьерки, залить сиропомъ средней густоты. Накрыть бумагою, обвязать пузыремъ, поставить въ холодную воду, кипятить минутъ 10 и т. д. см. примѣч. № 3376 и № 3377.

3382) **Консервы изъ янтарныхъ яблочекъ, называемыхъ райскими.** Приготовляютъ двумя ман. Очистить отъ кожицы только сверху отъ стебелька, который оставить самый коротенькій, наколоть деревяными шпильками въ нѣсколькихъ мѣстахъ, опуская въ кастрюлю съ лѣтнею водою, поставленную на плиту. Варить, пока не сдѣлаются мягкими, но чтобы не полопались, что можетъ случить-

ся, если вода будетъ сильно кипѣть. Когда яблоки сдѣлаются мягкими, влить воду, налить сиропомъ средней густоты, оставить на 24 часа. Затѣмъ слить сиропъ, яблочки уложить въ компотьерку, потряхивая ее, залить свѣжимъ густымъ сиропомъ изъ $^3/_4$ стак. воды на фунтъ сахара и т. д. см. примѣч. № 3376 и № 3377. Кипятить же минутъ 15.

Другія опускаютъ яблоки не въ лѣтнюю воду, а въ легкій кипятокъ.

3383) **Консервы изъ малины.** Бѣлая малина не употребляется, потому что въ ней нѣтъ аромата. Эти консервы приготовляются тремя манерами: Первый способъ см. 3373. Кипятить не болѣе 10 минутъ. Второй способъ: Отобрать самыя лучшія, полныя, спѣлыя, немятыя, крупныя ягоды, свѣсить ихъ и на фунтъ малины, взять фунтъ сахара и $^3/_4$ стак. воды, сварить густой сиропъ и въ кипящій сиропъ всыпать малину, встряхнуть тазикъ, подержать въ немъ малину 2—3 минуты только, никакъ не болѣе; тотчасъ отставить тазикъ, если окажется пѣна, снять ее осторожно бибулой; потомъ оставить, пока малина не остынетъ; затѣмъ переложить осторожно ягоды, ложкою, вмѣстѣ съ сиропомъ въ компотьерку, не наполняя ее до самаго верху, какъ и вообще завязать пузыремъ, кипятить 15 минутъ, далѣе см. прим. 3376.

3384) **Третьимъ способ.** Сперва влить въ компотьерку остывшаго уже сиропа, наполнить ее до половины. Всыпать въ этотъ сиропъ, по ягодкѣ, пока не наполнится компотьерка и сиропъ не покроетъ ягоды, обвязать пузыремъ и далѣе наст. какъ сказ. въ прим., кипятить не болѣе 10 минутъ.

3385) **Консервы изъ абрикосовъ.** Отобрать почти совершенно зрѣлые, но не перезрѣлые абрикосы, опустить ихъ въ кастрюльку съ холодною водою, поставить на легкій огонь, пусть исподволь кипятъ. Когда сдѣлаются достаточно мягкими, отставить отъ огня, выбрать ихъ дурхшлаговою ложкою, опустить въ холодную воду на 12 часовъ; затѣмъ воду слить, залить ихъ жиденькимъ сиропомъ, на 24 часа, потомъ слить сиропъ, сложить абрикосы въ компотьерку, залить свѣжимъ, густымъ, лѣтнимъ сиропомъ, обвязать пузыремъ, кипятить 15—20 минутъ и т. д., см. прим. № 3376 и 3377.

3386) **Другимъ манеромъ.** Выбрать самые чистые, зрѣлые абрикосы, сложить въ банку, залить густымъ, лѣтнимъ сиропомъ, обвязать пузыремъ, кипятить 20 минутъ и т. д.

3387) **Консервы изъ орѣховъ.** Собрать свѣжихъ орѣховъ, очистить ихъ отъ скорлупки и всѣхъ кожицъ, сложить въ компотьерку, залить остывшимъ, густымъ сиропомъ, обвязать пузыремъ, поставить въ кастрюльку съ холодною водою, кипятить полчаса и т. д., см. прим. № 3376 и 3377.

3388) **Консервы изъ бѣлой и красной смородины.** Срѣзать ягоды съ вѣточекъ ножницами для того, чтобы ягоды не выпустили изъ себя сокъ, всыпать слегка въ компотьерку, залить густымъ сиропомъ, завязать пузыремъ, кипятить не больше 10 минутъ и т. д. см. прим. № 3376.

3389) **Консервы изъ ренклодовъ и разнаго рода сливъ, кромѣ венгерокъ.** Отобрать самые зрѣлые вышепоименованные фрукты, безъ пятенъ, проколоть каждый, въ нѣсколькихъ мѣстахъ деревянными шпильками, опустить въ холодную воду, поставить на плиту, чтобы вода согрѣлась до самаго горячаго состоянія, но чтобы не закипѣла. Тогда слить воду, а фрукты переложить въ холодную, ключевую воду, на 12 часовъ, чтобы окрѣпли. Затѣмъ слить эту воду, залить жиденькимъ, остывшимъ сиропомъ, оставить такъ на 24 часа. Потомъ слить сиропъ, переложить фрукты въ компотьерку, залить свѣжимъ, густымъ, остывшимъ сиропомъ, обвязать банку пузыремъ, кипятить 15 минутъ, отставить. Когда вода остынетъ, обтереть банки, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ и т. д., см. прим. Слитые сиропы

можно употреблять на свѣжій компотъ, на сладкій супъ или на заправку сладкой водки.

3390) **Вторымъ манеромъ.** Совершенно зрѣлые фрукты эти наколоть деревянною шпилькою, сложить въ банку, засыпать мелкимъ сахаромъ (на фунтъ ренклодовъ фунтъ сахара), залить ромомъ, завязать пузыремъ, вскипятить на плитѣ и тотчасъ переставить въ духовую печь, на 4 часа, не подкладывая болѣе дровъ.

3391) **Консервы изъ сливъ третьимъ манеромъ.** Отобрать сливы какого угодно сорта, лишь бы были совершенно зрѣлыя, сложить въ банки, залить густымъ, остывшимъ сиропомъ, завязать банку пузыремъ, кипятить 20 минутъ, см. № 3376.

3392) **Консервы изъ сливъ венгерокъ.** Самые лучшіе сливы для консервовъ это сливы-венгерки. Ихъ заготовляютъ двумя манерами: съ кожицей и безъ кожицы, чтобы только были вполнѣ зрѣлыя.

3393) **Сливы съ кожицей.** Выбрать самыя зрѣлыя, обтереть салфеткой, надрѣзать, осторожно вынуть косточки, приготовить сиропъ, беря по стакану воды на каждый фунтъ сахара. Сливы сложить въ кампотьерку, потряхивая ее, чтобы болѣе помѣстилось сливъ, залить остывшимъ сиропомъ, обвязать пузыремъ и т. д. см. прим. 3376. Кипятить на маломъ огнѣ минутъ 20.

3394) **Другимъ манеромъ.** Вынувъ косточки, приготовить сиропъ, въ кипящій всыпать сливы, разъ только ихъ вскипятить, отставить, остудить, вынуть сливы, уложить ихъ въ компотьерку, залить свѣжимъ сиропомъ, обвязать пузыремъ поставить въ холодную воду и т. д. см. прим. № 3376. Кипятить только 10 минутъ.

3395) **Сливы безъ кожицы.** Обваривать сливы, но по нѣсколько только штукъ заразъ, чтобы не лежали долго въ водѣ, снять верхнюю кожицу; не вынимать косточекъ. Поплотнѣе уложить въ компотьерку, залить очень густымъ, остывшимъ сиропомъ, завязать пузыремъ и т. д. см. прим. № 3376. Кипятить минутъ 20.

3396) **Др. манеромъ.** Свѣсить сливы. На фунтъ сливъ — фунтъ сахара и 1 стак. воды. Приготовить густой сиропъ горячій, но уже не кипящій, всыпать сливы, держать на огнѣ минутъ пять, не кипятя ихъ. Когда остынутъ, перелить въ компотьерку, обвязать пузыремъ и т. д. см. прим. № 3376. Кипятить минутъ 15.

3397) **Консервы изъ клубники.** На фунтъ зрѣлой клубники берется фунтъ сахару. Приготовить очень густой сиропъ изъ $^3/_4$ стак. воды, прокипятивъ и очистивъ его отъ пѣны. Всыпать клубнику, подержать на маломъ огнѣ минутъ 5. когда остынутъ, перелить въ компотьерку, обвязать пузыремъ и т. д. см. примѣч. 3376. Кипятить отъ минуты закипѣнія, минутъ 10. Или сырую клубнику всыпать въ кампотьерку, залить густымъ, остывшимъ сиропомъ и т. д.

3398) **Консервы изъ вишень.** Консервы можно заготовлять изъ всѣхъ сортовъ вишень, косточки можно вынимать или нѣтъ, но разумѣется лучше вынимать. На фунтъ вишень брать по фунту сахару и $^3/_4$ стак. воды. Приготовить густой сиропъ, въ кипящій всыпать вишни, продержать на огнѣ минутъ 3—5. Когда остынутъ, перелить въ компотьерку, обвязать пузыремъ и т. д. см. прим. Можно также сырыя сливы залить густымъ сиропомъ.

3399) **Др. ман.** Очистить отъ вѣточекъ, насыпать поплотнѣе въ бутылки, но отнюдь не мять ихъ. На каждую бутылку насыпать полную чашку лучшаго просѣяннаго сахара, закупорить, обвязать пузыремъ и веревкой; когда вынутъ изъ печи бѣлый хлѣбъ, поставить въ печь бутылки, закрыть печь заслонкою, оставить, пока печь не остынетъ.

3400) **Консервы изъ винограда.** Зрѣлыя кисти винограда уложить въ компотьерку, залить густымъ, остывшимъ сиропомъ, обвязать пузыремъ и т. д. см. прим. Отъ минуты закипѣнія кипятить не болѣе шести минутъ.

3401) **Консервы изъ брусники.** Перебранную бруснику всыпать по немногу въ компотьерку, пересыпая просѣян. сахаромъ, беря его по фунту, на каждые 3 стакана ягодъ, завязать пузыремъ, поставить въ холодную воду, поставить кастрюлю сразу на сильный огонь, отъ минуты закипѣнія кипятить минутъ 20, отставить, остудить, и тогда только вынуть изъ воды и т. д. см. прим.

3402) **Друг. ман.** Можно также перебранную бруснику и сложенную въ компотьерку, залить густымъ, свареннымъ уже сиропомъ. Отъ минуты закипѣнія, кипятить 15 минутъ. Сахару нельзя класть менѣе, чѣмъ сказано.

3403) **Консервы изъ яблокъ, въ родѣ ананасовъ.** Яблоки, называемыя золотые ранеты нарѣзать продолговатыми кусочками, всыпать въ компотьерку, пересыпая сахаромъ фунтъ на фунтъ, обвязать пузыремъ, поставить въ холодную воду. Отъ минуты закипанія, кипятить минутъ 15, далѣе см. прим.

3404) **Консервы изъ дыни.** Выбрать ананасную дыню, совершенно зрѣлую, срѣзать верхнюю корку, очистить внутренность, нарѣзать ровненькими кусочками, не меньшими отъ грецкаго орѣха. Пересыпать въ компотьерку, пересыпая сахаромъ, беря его фунтъ на фунтъ, обвязать пузыремъ, поставить въ холодную воду. Отъ минуты закипѣнія, кипятить минутъ 20. Во всемъ остальномъ поступить, какъ сказано въ прим.

Г) ВАРЕНЬЕ ДЛЯ УКРАШЕНІЯ ТОРТОВЪ И КОМПОТОВЪ.

3405) **Варенье изъ грецкихъ орѣховъ.** Взять зеленые, грецкіе орѣхи, наколоть ихъ кругомъ деревянною шпилькою, мочить въ мягкой водѣ 9 дней, потомъ поставить ихъ въ такой же мягкой водѣ на плиту, пусть варятся, пока не сдѣлаются мягкими на столько, чтобы шпилька деревянная могла легко проходить насквозь, откинуть на сито, чтобы стекла вода. На 1 фунтъ орѣховъ отвѣсить 2 фунта сахара; изъ половины сахара приготовить не очень густой сиропъ, положить въ него кусочекъ корицы и нѣсколько штукъ гвоздики, остывшимъ залить орѣхи, пусть простоятъ такъ дня три. По прошествіи этихъ трехъ дней, выложить орѣхи, на сито, въ сиропъ же всыпать остальной сахаръ, разъ вскипятить, остудить, залить орѣхи на три дня. Потомъ опять выложить орѣхи на сито, сиропъ уварить до надлежащей густоты и горячимъ залить орѣхи на 9 дней, переложить въ банку, обвязать пузыремъ.

3406) **Варенье изъ огурцовъ.** Отобрать самые маленькіе и самые зеленые огурчики, какъ на корнишоны, безъ зернышекъ, вытереть ихъ хорошенько, опустить въ сильно посоленую воду, положить туда же капустнаго листу, поставить въ теплое мѣсто, на нѣсколько дней, чтобы огурчики пожелтѣли. Тогда переложить ихъ въ тазикъ, положивъ на дно и прикрывъ огурцы такими же листьями отъ капусты. Вскипятить соленую воду, въ которой мокли огурцы, налить ее на нихъ; когда слегка остынетъ, слить, вскипятить, опять залить и повторять такъ до тѣхъ поръ, пока огурцы не позеленѣютъ, каждый разъ накрывая тазикъ, чтобы не стыла слишкомъ скоро вода. Когда огурчики позеленѣютъ, опустить ихъ въ холодную воду на 3 дня, потомъ вынуть ихъ, обтереть хорошенько, залить остывшимъ, слабымъ сиропомъ приготовленнымъ изъ одного фунта сахара и $1^1/_2$ стак. воды съ прибавленіемъ двухъ лотовъ инбиря, цедры и сока изъ двухъ лимоновъ.

На другой день слить сиропъ, прибавить, на каждый фунтъ огурцовъ, по полтора фунта сахара, уварить до густоты, опустить въ него огурчики, вскипятить ихъ раза два.

3407) **Прозрачное варенье изъ моркови.** Желтую или красную морковь варить въ водѣ, пока не начнетъ дѣлаться мягкою, тогда вынуть и красиво нарѣзать звѣздочками, опустить въ густой сиропъ, варить въ немъ, пока не сдѣлается

прозрачною. Такъ какъ морковь можно имѣть во всякое время, то не надобно дѣлать запасовъ изъ этого варенья и не тратить понапрасну сахару. Для скораго же употребленія на 1 фунтъ моркови довольно ½ фунта сахару, но все же старая, весенняя морковь уже не годится.

3408) **Варенье изъ моркови другимъ манеромъ.** Взять крупную, сладкую, желтую морковь, но не красную; вымыть ее въ водѣ, очистить сверху ножомъ; разрѣзать вдоль, вырѣзать серцевину прочь, остальную морковь нарѣзать продолговатыми кусочками, въ родѣ макароновъ, сложить въ тазикъ, налить водою, варить пока не сдѣлается мягкою; тогда откинуть ее на рѣшето, чтобы стекла вода. На фунтъ нарѣзанной, сваренной моркови взять ¼ фунта апельсиннаго цуката, 1½ фунта сахара и 1½ стакана воды; прокипятить, всыпать морковь, варить ее съ полчаса, выжавъ сокъ изъ одного лимона или болѣе, смотря по вкусу.

3409) **Варенье изъ каштановъ.** Варится какъ грѣцкіе орѣхи, № 3405.

ОТДѢЛЪ XLIV.

Наливки, вишнякъ, шиповка, водица.

3410) **Наливки.** Наливки можно приготовлять изъ всякихъ ягодъ и фруктовъ; тѣ наливки, которыя замѣняютъ виноградныя вина средней крѣпости, приготовляются слѣдующимъ образомъ: прежде всего нужно обратить вниманіе, во первыхъ на то, чтобы ягоды были непремѣнно зрѣлыя и чистыя, безъ всякой примѣси зелени (листочковъ или корешковъ; будутъ ягоды лежалыя или смятыя, лишь бы безъ плѣсени, это нисколько не мѣшаетъ добротѣ наливокъ); если будутъ употреблены яблоки, то они должны быть кислыя, но не сладкія и ихъ нужно разрѣзать на нѣсколько частей такъ, чтобы могли входить чрезъ горлышко бутылки. Во-вторыхъ, чтобы водка, употребляемая для наливокъ, была хорошаго сорта, если и французская, то непремѣнно очищенная, крѣпости 25° Гесса, иначе запахъ наливки будетъ дурной. Нужно взять стеклянную бутыль, всыпать въ нее какихъ угодно ягодъ или фруктовъ чистыхъ и зрѣлыхъ; на ягоды или фрукты влить въ бутыль, если не французской, то очищенной водки столько, чтобы въ бутыли водки было одною третью болѣе, чѣмъ ягодъ, т. е. ягодъ насыпать $^2/_3$ бутыли, налить водку до самаго верха горлышка, покрыть плотною тряпочкою, перевязать шнуркомъ, концы его припечатать и бутыль поставить на окно, расположенное къ югу, т. е. къ солнечной сторонѣ (на два или на три мѣсяца), взбалтывая бутыль черезъ трое или четверо сутокъ. Время, здѣсь назначенное отъ двухъ до трехъ мѣсяцевъ, зависитъ отъ степени зрѣлости ягодъ или фруктовъ и отъ ихъ качества; чѣмъ болѣе зрѣлыя ягоды и чѣмъ ихъ больше, тѣмъ менѣе нужно времени, такъ что, если взять совершенно зрѣлые ягоды или фрукты и залить ихъ водкою выше ягодъ въ бутыли пальца на два только, то можно это время сократить даже на $1^1/_2$ мѣсяца. Послѣ этого нужно очистить наливку, т. е. процѣдить; взять чистую воронку, покрыть ее цѣльнымъ кускомъ хлопчатой бумаги, а сверху крѣпкою ветошкою, и процѣживать такимъ образомъ, наливку, затѣмъ разлить ее изъ бутыли прямо въ приготовленныя бутылки. Если наливка будетъ еще мутная, то такимъ же образомъ нужно процѣдить, ее во второй разъ, что очень рѣдко случается, если только ягода была чистая и вся наливка прошла сквозь хлопчатую бумагу. Такимъ образомъ приготовленная наливка еще довольно крѣпка, ее нужно развести водою, чтобы она могла замѣнить виноградныя вина, поэтому нужно прибавить воды $^1/_4$ часть, а именно на 3 или 4 бутылки процѣженной наливки, влить 1 бутылку воды, потомъ осластить наливку или разсиропить ее слѣдующимъ образомъ: на каждую бутылку наливки (считая вмѣстѣ и добавленную воду) нужно взять отъ $^1/_4$ до $^1/_3$ фун. сахара, расколоть его на мелкія куски и изъ него приготовить сиропъ, т. е. взять хорошо вылуженную кастрюлю такой величины, чтобы могла помѣститься вся наливка, положить въ кастрюлю назначенный сахаръ, налить воды столько, чтобы сахаръ могъ только растаять,

поставить на огонь; когда сахаръ растаетъ и вскипитъ, въ кипящій этотъ сиропъ влить тотчасъ наливку и назначенную для ея разведенія воду и держать на огнѣ, пока наливка не начнетъ едва закипать, тогда сейчасъ же отставить кастрюлю, перелить наливку въ какую-нибудь каменную или фаянсовую посуду, чтобы остыла. Когда наливка остынетъ, она совершенно готова къ употребленію; ее нужно разлить въ бутылки, закупорить, пробки запечатать, и такимъ образомъ наливка можетъ простоять сколько угодно времени. Ко всѣмъ бутылкамъ съ наливками, шиповками и сиропами надо привязывать дощечки съ надписью и номеромъ бутылки; начинать употреблять съ послѣдняго номера, чтобы вѣрнѣе знать, сколько остается. Количество сахара, здѣсь назначеннаго на бутылку отъ $^1/_4$ и до $^1/_3$ фунт., зависитъ отъ вкуса приготовляющаго наливку и еще отъ ягоды, употребленной для наливки; между ними черная смородина и морошка (изъ Архангельской губерніи) менѣе другихъ требуютъ сахара, а именно $^1/_4$ ф. на бутылку; изъ этихъ ягодъ наливки самыя вкусныя особенно наливка изъ морошки, если только была употреблена ягода зрѣлая и хорошая водка, наливка совершенно похожа и вкусомъ, и запахомъ (букетомъ) на старое венгерское вино.

Наливки самыя лучшія—это изъ морошки, черной смородины, изъ вишень, малины, красной смородины, брусники, сливъ и рябины; эту послѣднюю собрать осенью, послѣ первыхъ морозовъ; перебрать ее, всыпать въ бутыль, налить водкою, какъ сказано выше, и поставить ее не на окно, но лучше всего на шкапъ въ обыкновенной, теплой комнатѣ, мѣсяца на 2 или на 3.

3411) **Наливка друг. ман.** Перебранныхъ ягодъ насыпать полную бутыль, налить водки, чтобы было наравнѣ съ ягодами, прибавить въ водку, $^1/_2$ бутылки спирту. Поставить, на солнце на 3—4 мѣсяца. Изъ клубники только на 1 мѣсяцъ, а изъ земляники, на одни сутки. Слить, разлить по бутылкамъ, закупорить, засмолить и безъ сахара подавать мужчинамъ.

Сливъ клубничную наливку, самую клубнику надо выжать въ деревянномъ прессѣ; наливкѣ дать устояться, затѣмъ осторожно слить и разлить по бутылкамъ.

Въ оставшіяся въ бутыли, отъ наливки, ягоды: вишни, сливы и смородину посыпать 2—3 фун. сахарнаго песку, поставить на солнце, пока сахаръ не растаетъ, слить сокъ. Опять насыпать сахару, опять слить и такъ продолжать, пока ягоды не сдѣлаются какъ бы высохшими. Этимъ сладкимъ уже сокомъ можно, по желанію, подсластить первую слитую наливку, безъ сахара или подавать самостоятельно въ видѣ ликера.

На эти же высохшія ягоды налить вскипяченой, теплой воды, дать постоять 2—3 недѣли и изъ этого сока можно готовить желе—кушанье съ клеемъ, пить съ водою и т. п.

3412) **Наливка скороспѣлая.** Положить полный, муравленный горшокъ, ягодъ а именно: вишень, черной смородины или малины, налить на ягоды хорошей, очищенной водки, обвязать сахархой бумагой, которую проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ пруткомъ или вилкой; когда ржаные хлѣбы вынуты изъ печки, поставить въ нее этотъ горшокъ и оставить его въ печи до тѣхъ поръ, пока ягоды совершенно упрѣютъ, что можно видѣть по ихъ совсѣмъ бурому цвѣту и когда вишни сдѣлаются такъ мягки, что косточки, при малѣйшемъ давленіи, будутъ отставать, тогда ягоды выложить на рѣшето, дать соку стечь въ миску, но ягодъ на рѣшетѣ никакъ не раздавливать, а только осторожно стряхивать рѣшето; тогда стекшій сокъ подсластить, кто какъ любитъ, отъ $^1/_4$ до $^3/_4$ фунта сахара на бутылку. Наливка эта можетъ быть готова въ однѣ сутки. Ягоды, которыя останутся на рѣшетѣ, можно налить водой и перегнать въ кубикѣ, тогда эта вода годится для уксуса, въ который, въ такомъ случаѣ, не нужно уже лить водки.

3413) **Наливка скороспѣлая другимъ манеромъ.** Всыпать въ маленькія 3-хъ бутылочныя бутыли ягодъ, а именно: испанской земляники, клубники обыкновенной, морошки, красной или бѣлой малины, каждый сортъ ягодъ отдѣльно; бутылки эти переложить соломой и поставить въ холодную воду въ котелъ, смотрѣть, чтобы бутыли были прочныя, толстаго стекла и хорошо закупорены; тогда начать кипятить воду въ котлѣ впродолженіи 1½ часовъ; по истеченіи этого времени отставить котелъ съ огня, дать водѣ остыть и тогда уже вынуть бутыли. Сокъ, который ягоды выпустятъ изъ себя, слить каждый сокъ отдѣльно и положить на каждую бутылку сока отъ ¼ до ¾ фунтовъ сахара и французской водки, по вкусу, отъ 1 до 2 стакановъ на бутылку сока. Эта наливка тоже можетъ быть готова въ сутки, она необыкновенно ароматична.

3414) **Наливка изъ черемухи.** Собирать самую спѣлую черемуху, разсыпать ее рѣдко на простыни, пусть полежитъ дня 3, потомъ разсыпать черемуху на рѣшето или доски, поставить въ печь въ самый вольный духъ, чтобы она никакъ не запеклась, а только бы провяла; вынувъ ее изъ печи, истолочь хорошенько, насыпать въ бутыль по плечики, полную долить хорошею очищенною водкою, дать настояться 6 недѣль; тогда слить, подсластить, положивъ на бутыль наливки отъ ¼ до ¾ фунта сахара, смотря по вкусу; эта наливка очень вкусна и ее трудно отличить отъ вишневки съ истолченными косточками. Сливая наливку, ягоды можно выжать, а подслащивая, вскипятить раза три или четыре.

3415) **Наливка изъ дыни.** Взять зрѣлую, ароматичную дыню, но не перезрѣлую, разрѣзать ее на маленькіе кусочки, наложить ими полную бутыль или штофъ, смотря по количеству дыни, тотчасъ налить на дыню французской водки, чтобы она покрыла фрукты. За неимѣніемъ французской водки, можно налить лучшей очищенной, дать настояться 2 недѣли, потомъ процѣдить, подсластить, по вкусу, беря, отъ ¼ до ¾ фунта сахара набутылку.

3416) **Наливка изъ брусники.** Взять весной отъ ¼ до ½ фунта сухой полыни, налить на нее ведро водки, дать настояться. Осенью насыпать самой зрѣлой брусники ⅓ бутыли, налить полную бутыль, настоянной на полынь водки, дать стоять въ комнатѣ мѣсяца 2, потомъ слить и подсластить отъ ¼ до ¾ фунта сахара, на бутылку наливки.

3417) **Наливка изъ ананасовъ.** Приготовляется точно также, какъ и изъ дынь № 3415, наливать нужно непремѣнно французской водкой, дать постоять не менѣе 6 недѣль, слить и поступить, какъ сказано выше.

3418) **Наливка изъ листьевъ розъ.** Ощипать розу въ цвѣту, наполнить ими бутыль или штофъ, налить очищенной, хорошей водкой, дать стоять, пока наливка не сдѣлается темно-янтарнаго цвѣта; тогда слить, не выжимая листьевъ, подсластить отъ ¼ до ¾ фунта сахара на бутылку.

3419) **Наливка брусничная другимъ манеромъ.** Приготовляется точно также, какъ сказано выше № 3416, но наливать на бруснику чисто очищенной водки, не настаивая ее на полынь и насыпать брусники ½ бутыли.

3420) **Наливка рябиновая.** Набрать самой зрѣлой рябины, испечь ее на доскахъ такъ, чтобы она была только мягка, но не суха, а главное, чтобы никакъ не пригорѣла, тогда насыпать этой рябиной ⅔ бутыли, долить полную хорошей, очищенной водкой. Наливка эта должна стоять, пока не сдѣлается темно-янтарнаго цвѣта, тогда слить и подсластить, полагая отъ ½ до 1 фунта сахара, на бутылку.

3421 **Наливка изъскорлупы грецкихъ орѣховъ.** Расколоть грецкіеорѣхи, вынуть зерна, которыя употребить на что другое, скорлупу же всыпать въ бутыль, наполняя ее ⅔, налить полную очищенной водкой. Черезъ 2—3 мѣсяца подсластить, какъ обыкновенно.

3422) **Наливка изъ морошки,** на подобіе старому Венгерскому вину. Готовую наливку изъ морошки № 3410 пропустить сквозь нетолченные сухари чернаго хлѣба.

3423) **Скороспѣлая наливка.** Чтобы во всякое время можно было приготовить себѣ домашнюю наливку, надо имѣть въ запасѣ слѣд. разсыропленный спиртъ: Въ одноведерную бутыль влить полведра спирту 80° крѣпости. Затѣмъ взять $^1/_4$ ведра воды, которую вскипятить съ 19 фунтами сахара и чуть-чуть остывшій сиропъ вылить въ спиртъ и взболтать, закупорить; когда понадобится наливка, то на каждую бутылку этого разсыропленнаго спирту, брать изъ самовара по $^1/_2$ или по $^3/_4$ бутылки остывшей, устоявшейся воды, смѣшать ее со спиртомъ, прибавить любой фруктовой эссенціи, дать устояться хотя съ полдня.

Б) ВИШНЕВКА.

3424) **Вишнякъ.** Это очень вкусный и здоровый напитокъ, приготовляется онъ слѣд. образомъ: выбрать хорошій и плотный боченокъ, окованный 4 желѣзными обручами. Вишни, для этого приготовленныя, должны быть зрѣлыя и чистыя, безъ вѣточекъ и листьевъ. Насыпать вишень почти полный боченокъ такъ, чтобы пустаго мѣста оставалась въ боченкѣ не болѣе, какъ на вершокъ или $1^1/_2$. На вишни налить меду изъ ульевъ сыраго и чистаго, безъ всякой примѣси муки (какъ часто продаютъ его) и безъ воску, лучше если онъ будетъ цвѣта бѣлаго, чѣмъ краснаго. Медъ нужно лить потихоньку и влить его столько, чтобы онъ покрылъ всѣ вишни и наполнилъ между ними все пустое пространство, что можно замѣтить по верхнему ряду вишень: если онъ начнетъ покрываться медомъ, тогда и нужно перестать наливать. Потомъ боченокъ крѣпко закупорить, пробку залить смолою, перевязать боченокъ черезъ пробку прочною веревкою и весь боченокъ лучше засмолить, чтобы внѣшній воздухъ не имѣлъ никакого соприкосновенія. Боченокъ этотъ поставить въ холодное мѣсто или погребъ, но не на самый ледъ, или лучше зарыть его въ землю, или въ песокъ, въ подвалѣ и оставить его такъ на три мѣсяца; въ это время произойдетъ броженіе (ферментація) и если боченокъ непроченъ и безъ желѣзныхъ обручей, то очень часто его разрываетъ.

По прошествіи 3-хъ мѣсяцевъ, вишнякъ будетъ совершенно готовъ, тогда откупорить боченокъ, перелить вишнякъ въ бутылки, процѣживая сквозь холстину; бутылки закупорить крѣпко и горлышки облить смолою или сургучемъ; такъ приготовленный вишнякъ можно сохранять нѣсколько лѣтъ. Въ боченокъ трехведерный, вишень взойдетъ ведра два, а меду—1 ведро.

3425) **Малороссійская вишневка.** Приготовить заранѣе доски съ закраинками, взять самыя зрѣлыя, очищенныя отъ вѣточекъ, вишни, класть ихъ на доски, дырочками вверхъ, чтобы не вытекалъ изъ нихъ сокъ, всунуть эти доски съ вишнями въ печь, въ самый вольный духъ такъ, чтобы вишни только свяли и немного поморщились, а никакъ не высохли, потомъ остудить ихъ и наполнить ими приготовленный боченокъ или бутыль; всыпая ягоды въ бутыль чаще встряхивать, а боченокъ укатывать, чтобы болѣе взошло вишень. Когда боченокъ будетъ совсѣмъ полонъ, налить на ягоды самой лучшей очищенной водки, сколько войдетъ, дать простоять въ холодномъ погребѣ, только не въ ледникѣ, 10 дней; тогда всю жидкость слить въ отдѣльную бутыль, ягоды же налить водкой во второй разъ, оставить простоять двѣ недѣли, слить жидкость; налить ягоды въ третій разъ водкой, дать простоять 7 недѣль, тогда всѣ эти три наливки смѣшать вмѣстѣ, подсластить по вкусу отъ $^1/_4$ до $^3/_4$ фунт. сахара на бутылку, закупорить, засмолить, держать въ погребѣ.

3426) **Малороссійская вишневка друг. манеромъ.** Взять вишень, истолочь

ихъ съ косточками, всыпать въ кубикъ, прогнать черезъ нихъ простую водку, которую прежде настоять на угляхъ, чтобы отнять у нея дурной запахъ; эту прогнанную черезъ вишни водку, налить на свѣжія вишни, насыпавъ ими полную бутыль, но чтобы водка покрывала ихъ пальца на четыре. Готовность наливки узнается по вкусу и густотѣ: если наливъ въ рюмку она пристанетъ къ стеклу, какъ сиропъ, значитъ готова, можно тогда слить и подсластить ее отъ $^1/_4$ до $^3/_4$ фунт. сахара на бутылку, но можно и совсѣмъ не сластить. Вообще, чѣмъ долѣе наливка стоитъ на вишняхъ, тѣмъ она лучше.

В) ШИПОВКИ.

3427) **Шиповки.** Шиповки, также какъ наливки, можно приготовлять изъ всякихъ ягодъ и фруктовъ, съ тою только разницею, что этотъ напитокъ гораздо слаще и нѣжнѣе всякихъ наливокъ и онъ шипитъ, какъ шампанское, поэтому и получилъ названіе шиповки. Въ приготовленіи шиповокъ нужно обратить вниманіе на выборъ ягодъ и на водку, а именно: ягоды должны быть совершенно свѣжія и зрѣлыя, и водка должна быть непремѣнно французская, или какъ еще въ западныхъ губерніяхъ, въ нѣкоторыхъ мѣстахъ находится, подъ названіемъ «старая» хорошая водка. Шиповка эта приготовляется слѣдующимъ образомъ: взять стеклянную бутыль, влить въ нее 14 бутылокъ, т. е. 7 штофовъ, сырой чистой воды, всыпать 7 фун. мелко истолченнаго, хорошаго сахара, помѣшать палочкою, чтобы сахаръ въ водѣ совершенно растаялъ; тогда всыпать 7 ф. свѣжихъ и зрѣлыхъ ягодъ или фруктовъ, влить 2 бутылки, т. е. 1 штофъ французской водки или старой, бутыль взболтать нѣсколько разъ, горлышко бутыли покрыть тонкою холстиною, перевязать и поставить на окно, на солнце, на 12 сутокъ; въ продолженіи всего этого времени, каждый день, утромъ, нужно чистою палочкою перемѣшать хорошенько въ бутыли ягоды, не раздавливая ихъ, или взболтнуть нѣсколько разъ бутыль. Въ концѣ этого времени, т. е. 12 сутокъ, ягоды въ бутыли будутъ понемногу переходить снизу и вверхъ и наоборотъ, это доказательство, что шиповка уже готова; тогда нужно ее процѣдить сквозь холстину или сквозь салфетку вчетверо сложенную (но не употреблять, какъ въ наливкѣ, хлопчатой бумаги), процѣдить въ другую бутыль и дать простоять 3 сутокъ на льду. Надобно замѣтить, что изъ остающихся ягодъ никогда нельзя выжимать сокъ и смѣшивать его съ процѣженною уже шиповкою, что можно дѣлать, приготовляя наливку. По прошествіи 3 сутокъ, шиповка устоится, тогда ее разлить осторожно въ бутылки, процѣживая еще разъ сквозь, вчетверо сложенную, холстину. Бутылки эти должны быть непремѣнно отъ шампанскаго (иначе онѣ всѣ лопнутъ впослѣдствіи) и наливать бутылки не полныя; пробки должны быть самыя лучшія; ихъ надобно передъ закупоркою выварить; закупоривать бутылки какъ можно крѣпче, забивая пробки деревянною колотушкою; пробки къ горлышкамъ привязать тонкою проволокою или прочною веревочкою (какъ закупориваютъ шампанское), горлышко съ пробкою облить смолою и всѣ бутылки поставить въ холодное мѣсто, но не на ледъ, перевернувъ бутылки горлышками внизъ и воткнувъ ихъ въ песокъ; оставить ихъ такъ отъ $1^1/_2$ до 2 мѣсяцевъ. Въ это время шиповка придетъ въ броженіе и тогда, если которая нибудь бутылка лопнетъ, это послужитъ доказательствомъ, что шиповка уже готова; но можно надѣяться, что очень много полопается бутылокъ, если только дурно будутъ закупорены, и если обыкновенныя бутылки, а не отъ шампанскаго. Этотъ напитокъ можетъ быть сохраняемъ не долѣе, какъ $1^1/_2$ года, онъ дѣлается кислымъ. Самыя лучшія шиповки изъ куманики, малины, черной и красной смородины, изъ зрѣлаго крыжовника и проч.

Г) ЛЕГКІЯ, ДОМАШНІЯ ШИПОВКИ ИНАЧЕ ВОДИЦЫ.

3428) **Домашнее шампанское.** 35 бутылокъ воды и 5 фунтовъ сахара подогрѣть, какъ можно болѣе, но не дать вскипѣть, перелить въ кадочку; когда

варенаяя вода остынетъ до температуры парнаго молока, влить въ нее полъ бутылки дрожжей; когда начнетъ бродить, то часъ спустя положить въ каждую бутылку, въ которую будетъ вливаться эта вода, по куску сахара и по двѣ капли лимоннаго масла; тогда разлить воду по бутылкамъ, закупорить хорошенько, засмолить и поставить въ погребъ; черезъ три недѣли посмотрѣть: если питье это начинаетъ пѣниться какъ шампанское, то и можно употреблять.

3459) **Водица или квасъ лимонный, очень вкусный.** 30 бутылокъ воды вскипятить съ цедрою, тонко нарѣзанною съ 7 лимоновъ, влить ее въ кадку, въ которую положить предварительно 1 фунтъ изюма, 6 фунт. хорошаго меда и внутренность семи лимоновъ безъ бѣлой кожицы и безъ сѣмячекъ, размѣшать хорошенько, чтобы медъ разошелся, и чтобы вышелъ сокъ изъ лимоновъ. Приготовить заранѣе чашку дрожжей, которую подбить самою хорошею крупичатою мукою въ видѣ жидкаго тѣста, какое приготовляютъ обыкновенно для блинчиковъ; когда это тѣсто поднимется, разболтать его съ находящимся въ кадкѣ сиропомъ, который не долженъ быть горячъ, вливать по немногу въ кадочку и мѣшать, потомъ оставить бродить; какъ только изюмъ, цедра и мясо лимонное поднимутся на верхъ, то ихъ вынуть, а воду разлить по бутылкамъ, положивъ въ каждую по двѣ изюменки и по вкусу цедры, закупорить, засмолить и держать въ холодномъ мѣстѣ. но чтобы не замерзло; черезъ три недѣли можно попробовать, если игра есть, то и готово; ежели вода не довольно сладка, то можно въ каждый стаканъ, прежде чѣмъ пить, класть по чайной ложечкѣ мелкаго сахара и мѣшать, наливая.

3430) **Вода изюменная.** Нужно взять 10 фунтовъ изюма не высокой доброты, всыпать въ боченокъ, налить 3 ведра сырой воды, положить срѣзанную цедру съ 5 большихъ лимоновъ и мякоть ихъ безъ зеренъ и бѣлой кожицы. Потомъ влить въ боченокъ самыхъ лучшихъ дрожжей, 3 столовыя ложки, оставить на 3 дня въ теплой комнатѣ, чтобы бродило и каждый день взбалтывать боченокъ; если дрожжи не дѣйствуютъ, то нужно прибавить ихъ еще немного; потомъ поставить боченокъ на 12 дней на ледъ; а по прошествіи этого времени, разлить по бутылкамъ, закупорить хорошенько, засмолить и положить бутылки бокомъ въ песокъ, на ледникѣ, чтобы пробка была всегда залита; черезъ двѣ недѣли можно попробовать: положивъ въ стаканъ чайную ложку мелкаго сахара, наливая мѣшать ложкой, если готова, то должна пѣниться, какъ сода. Это очень прохладительное и пріятное питье, особенно лѣтомъ, во время жары.

3431) **Вода инбирная.** Взять 3 лота кремертартара, $1^1/_2$ лота бѣлаго инбиря, три фунта мелкаго сахара, цедру, срѣзанную съ трехъ лимоновъ, мякоть ихъ безъ сѣмячекъ и безъ бѣлой кожицы, на все это налить пять бутылокъ воды, кипятить впродолженіе $^1/_4$ часа въ хорошо вылуженной посудѣ и во время кипѣнья часто мѣшать лопаточкой, чтобы сахаръ не сѣлъ на дно; потомъ снять съ огня, перелить въ приготовленную заранѣе кадочку, оставить бродить эту воду часовъ 10, тогда перелить въ бутылки, хорошенько закупорить и засмолить, а черезъ недѣлю можно употреблять; эта вода играетъ какъ шампанское.

3432) **Скороспѣлое питье.** Наложить $^1/_2$ бутылки земляники или малины, налить остывшей отварной водой, поставить на ледъ, на 3 дня; черезъ 3 дня можно употреблять, положивъ прежде въ стаканъ чайную ложку съ верхомъ сахара; если эту воду оставить долго на земляникѣ, то она сдѣлается горьковатою, на малинѣ можетъ стоять долѣе, надо только наблюдать, чтобы ягоды, которыя кладутся въ бутыль, были самыя зрѣлыя; черезъ 3 дня нужно бутыль взболтать осторожно, чтобы сокъ, вышедшій изъ ягодъ, смѣшался со всей водой, но чтобы ягоды не сбились; послѣ мѣшанья дать устояться нѣсколько часовъ, процѣживая, разлить въ бутылки употреблять.

3433) **Вода изъ красной смородины.** Наложивъ ½ бутыли ягодъ красной смородины, долить полную отварной водой, поставить на самый ледъ на недѣлю, всякій день взбалтывать; по прошествіи недѣли попробовать; ежели смородина совершенно передала свой вкусъ водѣ, значитъ, что вода настоялась, а если вкусъ еще нельзя вѣрно опредѣлить, то должно еще постоять дня 3 или 4; потомъ слить эту воду, подсластить, положивъ по ½ фунта сахара на каждую бутылку, по ½ рюмки хорошаго рома, по ⅓ стакана шампанскаго и по 3 изюменки; тогда закупорить, засмолить хорошенько, поставить въ погребъ въ песокъ, употреблять не ранѣе какъ черезъ мѣсяцъ, если же еще не играетъ, то и подождать.

3434) **Лимонная водица.** На 5 бутылокъ воды положить 5 чайныхъ чашекъ сахару, внутренность изъ 4 лимоновъ, цедру съ 2 лимоновъ и 3 рюмки портвейну, размѣшать хорошенько сахаръ, слить все въ бутыль и поставить на 12 сутокъ, на солнце, потомъ процѣдить, разлить по бутылкамъ, положивъ въ нихъ по 2 изюменки, закупорить хорошенько и продержавъ сутки въ подвалѣ, вынести на ледъ. Черезъ двѣ недѣли можно употреблять.

3435) **Водица лимонная.** Сахару 5 фунтовъ изрубить на куски, стереть этими кусками цедру съ 10 лимоновъ, потомъ всю бѣлую кожу до мяса срѣзать съ лимоновъ, а лимоны разрѣзать кружками, выбросивъ всѣ сѣмячки; взять 16 бутылокъ кипятку, облить имъ лимоны и сахаръ, пусть остынетъ до теплоты парнаго молока; тогда опустить въ эту воду 1 фунтъ хорошаго изюма и послѣ всего ложку хорошихъ дрожжей; когда вода начнетъ бродить, вынести бутыль на ледъ, оставить такъ на 12 сутокъ, послѣ чего осторожно разлить по бутылкамъ, чтобы гуща не попала; закупорить хорошенько, засмолить, положить въ погребъ, на песокъ; чрезъ нѣсколько дней можно употреблять.

3436) **Лимонадъ годовой.** На 10 лимоновъ нужно приготовить 1½ фунта сахара, который расколоть на куски, которыми и стереть цедру съ этихъ лимоновъ; положить сахаръ въ миску и на него выжать весь сокъ изъ 10 лимоновъ, оставить, пусть сахаръ растаетъ, мѣшая его какъ можно чаще; когда сахаръ растаетъ и превратится въ сиропъ, то его процѣдить сквозь кисею, разлить по бутылкамъ и сохранять, закупоривъ и засмоливъ; употребляя его, класть на стаканъ воды, три чайныя ложки сиропа.

3437) **Водица изъ черной смородины.** Взять черную смородину, перебрать ее чисто, насыпать полный боченокъ, налить на смородину отварной, простуженой воды, сколько войдетъ; когда такъ налитая черная смородина постоитъ недѣли двѣ, на льду, то ее уже можно употреблять, но нужно соблюдать, чтобы всякій разъ доливать отварной, простуженной водой столько, сколько возьмется изъ боченка. Сначала эта вода будетъ такъ крѣпка, что ее для питья, нужно разбавлять простой водой, но чѣмъ болѣе ее брать и доливать, тѣмъ она будетъ слабѣе, такъ что потомъ ее можно пить не разбавляя. Боченокъ должно держать на льду до морозовъ, а потомъ въ подвалѣ.

3438) **Водица изъ черной смородины другимъ манеромъ.** Наложить самой спѣлой, черной смородины, полный муравленный горшекъ, обвязать его синей, сахарной бумагой, которую наколоть прутномъ, потомъ поставить въ печь тотчасъ послѣ хлѣбовъ; вынуть когда ягоды упрѣютъ, что тотчасъ видно, по бурому цвѣту, который приметъ смородина; тогда вынувъ горшокъ, опрокинуть ягоды на рѣшето, дать соку совершенно стечь, а оставшіяся ягоды всыпать въ бутыль и налить отварной, остывшей водой; довольно если ягодъ будетъ ½ бутыли и даже менѣе, а воды налить полную; поставить тоже до морозовъ на ледъ. Черезъ нѣсколько дней она будетъ совсѣмъ готова, сливать ее также, какъ сказано № 3426, и доливать. Вода

приготовленная такимъ манеромъ, не такъ долго сохраняется и поспѣваетъ скорѣе. Изъ сока, который стечетъ съ ягодъ, приготовляютъ сиропъ.

3439) **Водица изъ черной смородины третьимъ манеромъ.** Насыпавъ полный ведерный боченокъ спѣлыми ягодами черной смородины, налить на нихъ одну бутылку вина, вейнъ-де-гравъ, а остальное пространство долить отварной, остывшей водой, чтобы боченокъ былъ совершенно полный; когда, простоявъ недѣли двѣ на льду, вода настоится и ее начнутъ употреблять, то всякій разъ доливать остывшей, отварной водой и когда употребится половина того количества воды, которая была влита въ боченокъ, тогда опять влить одну бутылку Вейнъ-де-Графъ и такъ продолжать, соблюдая все ту же пропорцію. Такъ приготовленная вода, многимъ нравится болѣе прочихъ, она очень долго не слабѣетъ, вино можно лить какое угодно, только непремѣнно бѣлое.

3440) **Водица изъ листьевъ черной смородины.** Нужно взять $\frac{1}{4}$ фунта молодаго листа черной смородины; за неимѣніемъ свѣжаго, можно употребить высушенный; положить туда же 8 золот. кремертартара. 3 фунта мелкаго сахара, цедру съ трехъ лимоновъ, съ которыхъ снявъ ее, обрѣзать бѣлую кожу, вынуть сѣмячки, мясо изрѣзать и положить въ бутыль; тогда поставить бутыль въ теплое мѣсто или на солнце, почаще взбалтывать, пока разойдется сахаръ; положить тогда въ бутыль 3 ложки самыхъ лучшихъ дрожжей и когда начнется броженіе, то часа черезъ три вынести на ледъ на 6 сутокъ; потомъ, осторожно сливая и процѣживая сквозь чистое полотно, разлить по бутылкамъ, которыя хорошенько закупорить, засмолить и бокомъ положить въ желѣзный ящикъ, который поставить на ледъ, во время жары; въ желѣзный ящикъ кладутъ потому, что онъ болѣе держитъ холодъ и бутылки менѣе подвержены лопанью. Если кто любитъ запахъ черной смородины безъ примѣси, то съ лимона не класть цедры.

3441) **Водица изъ листьевъ черной смородины, другимъ манеромъ.** Боченокъ четырехведерный насыпать полный молодымъ листомъ черной смородины, сыпать нужно легко и никакъ не стряхивать и не утискивать листьевъ; положить туда же отъ 10 лимоновъ внутренность безъ зеренъ и бѣлой кожицы, всыпать 9 фунтовъ просѣяннаго сахара, налить боченокъ водой, разболтать хорошенько. Поставить на сутки въ теплой комнатѣ, въ продолженіи этого времени взбалтывать какъ можно чаще; черезъ сутки положить въ боченокъ самыхъ лучшихъ дрожжей чайную чашку, и ожидать пока не начнется броженіе, а часа черезъ три, послѣ броженія, вынести боченокъ на ледъ, гдѣ и оставить его, на 12 сутокъ. Потомъ процѣдить сквозь чистое полотно, разлить по бутылкамъ, закупорить, засмолить и сохранять во время жары на льду, положивъ бутылки на бокъ; лучше всего въ желѣзномъ сундукѣ.

3442) **Другимъ манеромъ.** $1\frac{1}{2}$ ф. перебранныхъ молодыхъ листьевъ, внутренность отъ 2 лимоновъ безъ зеренъ и бѣлой кожицы 5 ф. сахара, 10 золотн. кремертартара залить 15 бутылками кипятка. Когда остынетъ, положить 2 ложки дрожжей, дать устояться 3 часа. Процѣдить, разлить въ бутылки, крѣпко закупорить, какъ шампанское, поставить на ледъ.

3443) **Водица померанцовая.** На 24 фун. сахара налить 6 ведеръ воды и кипятить пока останется только четыре ведра. Тогда снять съ огня, влить въ 6-ти ведерный боченокъ и оставить простыть до теплоты парнаго молока; боченокъ долженъ быть самый прочный, дубовый съ желѣзными обручами; тогда взять самыхъ спѣлыхъ померанцевъ, разрѣзать каждый на нѣсколько частей такъ, чтобы удобнѣе было выбрать всѣ сѣмена, которыя выбросить, а померанцы опустить въ боченокъ; туда же влить 7 ложекъ самыхъ лучшихъ дрожжей и ведро бѣлаго столоваго вина, изъ слабыхъ винъ, самаго дешеваго. Когда броженіе водицы продолжится часа 3

или 4, тогда вынести и поставить на ледъ, на 14 дней, закупоривъ и засмоливъ втулку. Черезъ 14 дней, не внося въ комнату, тамъ же перелить въ шампанскія бутылки, закупорить, перевязать пробки проволокой, а потомъ засмолить. Сохранять бутылки въ холодномъ мѣстѣ, уложивъ ихъ въ ящикъ, съ пескомъ; зимой держать въ винномъ погребѣ, а лѣтомъ на льду.

3444) **Водица изъ айвы.** На 20 фун. сахара 6 ведеръ воды, кипятить пока не останется только 5 ведеръ, вылить сиропъ въ боченокъ самый крѣпкій, дубовый съ желѣзными обручами, дать остыть до теплоты парнаго молока. Тогда взять 50 штукъ самой зрѣлой и крупной айвы, не очищая кожи, разрѣзать каждую кусковъ на 8 такъ, чтобы удобно было вынимать сѣмена, которыя выбросить; разрѣзанныя же айвы опустить въ боченокъ съ сиропомъ, влить туда же одинъ стаканъ самыхъ лучшихъ, густыхъ дрожжей и 3 бутылки французской водки; оставить въ теплой комнатѣ и тогда только поставить боченокъ на ледъ, когда пробудетъ въ броженіи часовъ 5 — 6. Держать на льду двѣ недѣли, по прошествіи которыхъ осторожно слить жидкость, процѣдить сквозь чистое полотно, потомъ перелить въ шампанскія бутылки, опустивъ въ каждую по изюменкѣ, закупорить, засмолить, положить бокомъ въ ящикъ съ пескомъ, который оставить на льду до морозовъ, а потомъ перенести въ винный погребъ.

3445) **Березовая водица.** Выпустить изъ березы весной сокъ, разлить его тотчасъ по бутылкамъ, положить въ каждую бутылку по 2 чайныя ложки мелкаго сахара, цедры съ ¼ лимона и по 4 изюменки, закупорить, какъ можно лучше, и поставить до теплой погоды въ винный погребъ въ песокъ, а когда начнутся жары, то на ледъ. Передъ тѣмъ какъ налить эту водицу въ стаканы, чтобы пить, нужно класть, на каждый, стаканъ по чайной ложкѣ мелкаго сахара и, наливая, мѣшать. Это питье очень сильно пѣнится.

3446) **Яблочная водица.** Въ бочку, 18 ведерную, всыпать столько кислыхъ яблокъ, сколько войдетъ, очистивъ ихъ отъ корешковъ, потомъ влить въ бочку 2 штофа французской водки, или столько же пропущеннаго черезъ уголь спирту, 10 фун. сахарнаго песку, остальное же пространство долить остывшей, вскипяченой водой, поставить въ погребъ. Когда настоится, можно употреблять.

3447) **Яблочный напитокъ очень вкусный.** Взять самыхъ кислыхъ яблокъ, только что снятыхъ съ дерева, нарѣзать ихъ очень маленькими кусочками, выбросивъ сердцевину, наполнить ими бутылки по плечики, залить самымъ свѣжимъ медомъ полную бутыль, закупорить, засмолить и поставить на годъ въ погребъ, чѣмъ холоднѣе температура тѣмъ лучше, но если замерзнетъ, то испортится. По истеченіи года выйдетъ превкусное питье.

3448) **Яблочникъ.** Искрошивъ вмѣстѣ, по равной части, кислыхъ и сладкихъ яблокъ, выжать изъ нихъ сокъ, посредствомъ пресса; 5 бутылокъ этого сока влить въ полутора ведерный боченокъ; тогда взять 12 бутылокъ воды, влить ее въ кастрюльку, всыпать въ нее 5 фун. сахара и варить на очень маленькомъ огнѣ такъ, чтобы очень тихо кипѣло, впродолженіе 1 часа. Тогда снять съ огня, вылить въ каменную или деревянную посуду, остудить до теплоты парнаго молока, перелить въ боченокъ въ яблочный сокъ, закупорить очень легко и поставить на ледъ, на 8 сутокъ. Послѣ этого времени, влить въ боченокъ 1½ бутылки французской водки, закупорить хорошенько втулку, даже засмолить и поставить, на 3 мѣсяца, въ погребъ. Если боченокъ будетъ не полный, то можно еще добавить, но все въ такой же пропорціи.

3449) **Апельсинникъ.** На каждую бутылку бѣлаго, легкаго, все равно какого вина, положить, искрошенныхъ съ кожей, 2 апельсина, пересыпанныхъ тремя, столовыми ложками мелкаго сахара рафенаду, наблюдая, чтобы всѣ сѣмячки изъ апель-

синъ были выброшены. Влить все это въ бутыль, закупорить и засмолить ее; поставить въ погребъ, закопавъ по горло, въ сырой песокъ. Черезъ 12 сутокъ вынуть, процѣдить, разлить по бутылкамъ и засмолить. Кто любитъ, чтобы было очень сладко,—тотъ можетъ положить сахару двойную и даже тройную пропорцію.

3450) **Березовикъ.** Прорѣзать весной кору молодой, хорошей, большой березы, сдѣлать отверстіе поперегъ, воткнуть въ это отверстіе плотно въ дерево лубокъ на подобіе того лубка, на которомъ катаютъ яйца, только покороче, подставить къ лубку кадочку, чтобы сокъ въ нее стекалъ; съ хорошаго дерева можно получить отъ 1 до 4 ведеръ сока, а иное и совсѣмъ не даетъ, поэтому нужно пробовать. Цѣлое ведро березоваго сока влить въ полуторный боченокъ, туда же влить бѣлаго, дешеваго, слабаго вина, 3 бутылки Венгерскаго, низкой доброты, одну бутылку, 2 бутылки французской водки, отъ 3 до 6 фунтовъ сахара, смотря по вкусу и 3 фунта хорошаго изюма. Тогда боченокъ закупорить втулкой, какъ можно плотнѣе, кругомъ засмолить и поставить на ледъ, на 2 ½ мѣсяца. Потомъ разлить по бутылкамъ, закупорить, засмолить и положить ихъ бокомъ, держать въ пескѣ, на погребѣ. Всыпавъ сахаръ, въ березовый сокъ, нужно разболтать, чтобы сахаръ разошелся.

3451) **Березовикъ другимъ манеромъ.** На ведро березоваго сока взять 4 бутылки вейнъ-де-грава, 8 фунтовъ сахара и 4 искрошенныхъ лимона съ кожей, но безъ сѣмянъ; все это положить въ боченокъ, поставить на ледъ, на 2 мѣсяца; по истеченіи этого срока разлить по бутылкамъ, закупорить, засмолить, бутылки положить бокомъ въ погребѣ, на песокъ; черезъ 3 недѣли, послѣ разлитія въ бутылки, можно употреблять.

3452) **Березовикъ третьимъ манеромъ.** Взять 10 штофовъ березоваго сока и на эту пропорцію положить 8 фун сахара, размѣшать и варить въ луженной кастрюлкѣ, пока укипитъ третья доля. Во время кипѣнія снимать пѣну, потомъ снять съ огня, процѣдить сквозь чистое полотно, прямо въ боченокъ и какъ скоро простынетъ до теплоты парнаго молока, влить туда же 4 ложки самыхъ лучшихъ густыхъ дрожжей и 2 бутылки хорошей очищенной водки, которая бы совершенно не имѣла запаха простой водки, (ее кладутъ за неименіемъ французской), потомъ положить 4 лимона, нарѣзавъ ихъ кружечками и вынувъ сѣмена; боченокъ не долженъ быть полный, потомъ оставить его въ теплой комнатѣ, чтобы березовикъ бродилъ часовъ 10 или 12, затѣмъ вынести на ледъ, гдѣ и оставить на 7 недѣль; послѣ, процѣдивъ опять, разлить въ шампанскія бутылки, наливая по плечики, закупорить, обвязать проволокой, засмолить и сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

3453) **Сладкое вино изъ ягодъ.** Выдавить сокъ изъ какихъ нибудь ягодъ, а именно изъ шпанской земляники, изъ простой земляники, красной и черной смородины, морошки, малины, или вишень, положить на каждыя 2 бутылки этого сока 1 фун. мелкаго, просѣяннаго сахара, который совершенно размѣшать съ сокомъ, пока не разойдется; потомъ положить дрожжей, на ведро сока 3 ложки, перелить въ боченокъ или въ бутыль, поставить въ теплую комнату для броженія; если броженія не будетъ, то прибавить еще дрожжей, хотя половинную пропорцію; по 3-хъ часовомъ броженіи отнести боченокъ на ледъ, дать отстояться, въ продолженіи 3 или 4 сутокъ; тогда процѣдить и на каждое ведро сока, влить 2 бутылки французской водки или спирту, перегнаннаго черезъ уголь, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить и положить бутылки бокомъ въ песокъ въ холодномъ мѣстѣ; чѣмъ долѣе это вино будетъ стоять, тѣмъ оно дѣлается лучше.

3454) **Шиповка маседуань.** Шиповка эта приготовляется, какъ всѣ шиповки, см. № 3427, но разница въ томъ, что шиповка маседуань дѣлается изъ всякихъ ягодъ и фруктовъ вмѣстѣ, а именно: изъ вишень, черной смородины, малины, дыни, персиковъ и ананасовъ, всего берется по ровной части или каждый кладетъ болѣе

того фрукта, который болѣе любитъ. Шиповка эта имѣетъ какой-то особенно пріятный вкусъ и никакъ нельзя объяснить ея аромата; многимъ она нравится болѣе всѣхъ прочихъ.

3455) **Бишофъ изъ померанцевъ съ малагою.** Чтобы имѣть сухой бишовъ, нужно наколоть фунта 3 сахара на такіе куски, какъ накалываются къ чаю, тогда взять померанцевъ, число ихъ нельзя назначить, кусками сахара стереть съ нихъ цедру, какъ только кусокъ будетъ желтъ со всѣхъ сторонъ, то оскоблить желтизну въ тарелку и этимъ же кускомъ продолжать обтирать другіе померанцы, и такъ продолжать пока весь сахаръ соскоблится; тогда этотъ сахарный порошокъ, пропитанный померанцевой цедрой, смочить сокомъ изъ померанцевъ, не разводя его жиже киселя, сложить въ банки и сохранять съ сухомъ мѣстѣ; когда нуженъ бишофъ, то по вкусу разводить малагой и подавать.

3456) **Бишофъ скороспѣлый изъ померанца съ виномъ нагоромъ.** Взять хорошій спѣлый померанецъ, очень тонко срѣзать съ него кожу, которую растереть съ мелкимъ сахаромъ, пока сахаръ совершенно не пропитается духомъ и цвѣтомъ кожицы; потомъ взять обрѣзанный померанецъ, снять съ него всю бѣлую кожицу, а мясо растереть съ растертымъ съ померанцовой цедрой сахаромъ, сѣмячки выбросить, класть сахару столько, чтобы отъ сока померанца онъ былъ весь сырой и на вкусъ горьковатый; тогда на этотъ сахаръ налить бутылку кагору; дать настояться часа 4 или 5, процѣдить и бишофъ готовъ; кто хочетъ, чтобы вкусъ померанца былъ чувствительнѣе, то можно налить менѣе вина или положить болѣе померанца.

3457) **Очень вкусный напитокъ.** На десять стакановъ, т. е. на пять бутылокъ зельтерской воды влить 1 стак. ликера Алькермезъ, выжать сокъ изъ 10 апельсиновъ — корольковъ, положить сахару по вкусу; нѣкоторые совсѣмъ его не кладутъ.

3458) **Лимпопо** (финляндскій напитокъ). Десяти копѣечный кислосладкій хлѣбъ, безъ цуката, нарѣзать тонкими ломтиками, высушить ихъ какъ можно лучше, всыпать въ суповую миску.—Три бутылки пива самаго лучшаго бѣлаго размѣшать съ 1½ стак. сахара, которымъ стереть предварительно цедру съ 2 лимоновъ, влить большую рюмку 2-хъ рублеваго рома, выжать сокъ изъ 2 лимоновъ, размѣшать, процѣдить и за ½ часа до употребленія облить высушенные сухари, потомъ процѣдить, подавать. Оставшіеся сухари тоже очень вкусны.

Лимпопо другимъ манеромъ. Десяти копѣечный кислосладкій хлѣбъ нарѣзать тонкими ломтиками, высушить какъ можно лучше. За часъ до употребленія взять 3 бутылки хорошаго бѣлаго пива, всыпать въ него 1 стак. мелкаго сахара, размѣшать, чтобы сахаръ разошелся; 2 лимона нарѣзать ломтиками, выбросить сѣмячки, положить ломтики лимона на сухари, облить пивомъ съ сахаромъ, дать постоять одинъ часъ, подавать.

Оставшіеся сухари тоже очень вкусны.

ОТДѢЛЪ XLV.

Водки безъ сахара, водки сладкія, ликеры, пунши и разное питье.

А) ВОДКИ БЕЗЪ САХАРА.

3459) **Водка бѣлая Московская, старинная.** 12 золотн. имбирю, калгану 12 зол., шалфею 12 зол., англійской мяты 12 зол., анису 12 зол.; на все это количество налить 1 штофъ спирту и поставить настаиваться на 18 дней. По истеченіи этого времени прибавить въ эту настойку $1^1/_2$ штофа ключевой воды, перегнать черезъ кубикъ и употреблять.

3460) **Водка старинная Ерофеичъ.** На ведро очищенной водки, положить 1 фун. англійской мяты, 1 фун. анису, 1 фун. крупно истолченыхъ померанцовыхъ орѣшковъ, поставить все это въ большой бутыли, на 12 сутокъ, въ теплое мѣсто. Послѣ этого времени можно употреблять, сливъ съ гущи или не сливая, какъ кому угодно; на гущу можно опять налить половинную пропорцію водки и поставить на мѣсяцъ, въ теплѣ.

3461) **Водка съ миндальнымъ запахомъ.** Нужно взять молодыхъ побѣговъ рябиноваго дерева, очистить ихъ отъ кожицы, а бѣлые стебельки нарѣзать кусочками, наложить ими четвертую долю кубика, налить на нихъ простое вино, которое и перегнать; если покажется, что запахъ миндальный слабъ, то можно положить болѣе стебельковъ, смотря по вкусу.

3462) **Водка тминная скороспѣлая.** Приготовить заранѣе тминной воды, т. е. перегнать ее въ кубикѣ, положивъ на 2 фун. тмину $1^1/_2$ штофа воды; эта вода может сохраняться на ледникѣ нѣсколько мѣсяцевъ и когда нужна тминная водка, то, подсластивъ ее, влить, по вкусу, тминной воды и водка готова.

3463) **Водка запеканка.** Самую простую водку передвоить на сухихъ лимонныхъ коркахъ и этой перегнанной водки налить 4 штофа въ бутыль, которая должна быть толстаго стекла; взять 12 зол. корицы, 4 золот. бадьяна, 5 золот. кардамона, 5 золот. мушкатнаго цвѣту, мушкатныхъ орѣховъ 2 штуки, все это растолочь, а орѣхи стереть на теркѣ и положить въ бутыль съ виномъ. Тогда эту бутыль обмазать крутымъ, ржанымъ тѣстомъ въ 3 пальца толщиною и ставить въ вольный духъ, послѣ хлѣбовъ, на ночь, 4 дня сряду, а утромъ всякій разъ бутыль вынимать. Послѣ 4 сутокъ слить и подсластить, полагая на штофъ, по 1 фунту сахара.

3464) **Подкрашивать водки въ разные цвѣта.** Чтобы имѣть синюю водку, нужно настоять ее на василькахъ.

Желтую—на шафранѣ.
Зеленую—на нѣмецкой мятѣ

Красную подкрасить черникой или кошенилью.
Фіолетовую—подсолнечными семянами.
Коричневую—скорлупой кедровыхъ орѣховъ.

Примѣчаніе. Процессъ окрашиванія водки заключается въ томъ, чтобы настаивать приготовленную водку на означенныхъ веществахъ. Густота краски зависитъ отъ болѣе или мѣнѣе положеннаго количества этихъ веществъ.

3465) **Очищать спиртъ отъ всякаго запаха.** На ведро спирта положить $1^1/_2$ фун. березоваго угля, который приготовить слѣдующимъ образомъ: когда уголья въ самомъ сильномъ жару и уже разсыпались, то положить ихъ въ горшокъ, сдуть какъ можно чище всю золу и плотно накрыть крышкой, чтобы уголья потухли; потомъ, вынувъ изъ горшка, опять аккуратно обдуть золу, остудить, истолочь, но не слишкомъ мелко, всыпать въ бутыль и налить на нихъ спиртъ, который оставить на угольяхъ 3 недѣли и каждый день, раза 3 или 4 взбалтывать бутыль; по истеченіи 3 недѣль дать спирту стоять еще недѣлю, но уже не взбалтывать его; потомъ приготовить другую бутыль, положить въ нее 1 фунтъ хорошаго, крупнаго, желтаго изюму, который должно очень чисто перебрать и 8 золот. фіалковаго корня, мелко изрѣзаннаго на кусочки; переливая спиртъ въ послѣднюю бутыль, нужно положить въ воронку бѣлую фланель, сквозь которую пропустить спиртъ бывшій на угольяхъ и дать стоять 12 дней; и послѣ опять процѣдить сквозь фланель. Такъ приготовленный спиртъ, для наливокъ совершенно замѣняетъ французскую водку; разбавлять его должно отварной, остывшей водой, а иначе онъ будетъ бѣловатъ. Крѣпость какую желательно имѣть, можно узнавать по спиртовымъ градусникамъ.

3466) **Отливочный пѣнникъ выгнанный изъ рябины.** Раздавить въ деревянной ступкѣ 1 гарнецъ зрѣлой рябины, но чтобы она была собрана до морозовъ, потомъ налить на эту рябину 3 ведра молодаго хлѣбнаго квасу и положить 2 фун. хорошихъ дрожжей; оставить квасъ бродить въ теплой комнатѣ при температурѣ 16 градусовъ; когда броженіе сдѣлается уже слабо, то всю эту массу кваса съ рябиной, мѣшая перелить въ кубикъ и гнать нѣсколько разъ, пока получится хорошее пѣнное вино; такъ добытый пѣнникъ не имѣетъ дурнаго запаху обыкновеннаго пѣнника и очень пріятенъ на вкусъ.

Б) СЛАДКАЯ ВОДКА, ИЛИ РАТАФІЯ.

3467) **Ратафія изъ персиковыхъ косточекъ.** Истолочь персиковыя косточки, наполнить ими штофъ до половины, налить по горлышко лучшей, старой французской водкой, поставить на солнце или на горячую лежанку, недѣли на 4 или на 5, потомъ слить и на бутылку этой водки всыпать одинъ фунтъ сахара; кто хочетъ, чтобы ратафія была слабѣе, то изъ сахара приготовить сперва густой сиропъ, наливъ на него стаканъ кипятку и выкипятивъ до густоты, влить въ ратафію; чтобы ратафія была чиста, процѣдить ее сквозь частое полотно.

3468) **Сладкая водка изъ трехъ сортовъ фруктовъ.** Взять 6 фунтовъ вишень, 3 фунта красной смородины и 3 фунта малины, все вмѣстѣ истолочь въ каменной ступкѣ, переложить въ миску и дать постоять часовъ 5 или 6; тогда хорошенько выжать сокъ, лучше всего въ прессѣ, а за неимѣніемъ его—руками, сквозь салфетку; сокъ свѣсить и на каждый фунтъ, влить 1 фунтъ французской водки, а за неимѣніемъ ее, такой же крѣпости очищенной крѣпкой водки, размѣшать и опять свѣсить и на каждый фунтъ этой смѣси, положить $^1/_2$ фунта про-

сѣяннаго сахару рафинаду; когда сахаръ въ сокѣ совершенно разойдется, то опять свѣсить и на каждые 6 фун. этого состава, положить 2 лота толченаго, горькаго миндаля, 1 золотникъ корицы и $^1/_2$ золотника гвоздики, все вмѣстѣ смѣшать, влить въ бутыль, закупорить плотно пробкой, обвязать мокрымъ пузыремъ, которымъ тотчасъ облепить горлышко. Эта ратафія должна стоять 6 недѣль на солнце, и всякій день, раза 3 или 4 нужно ее взбалтывать; послѣ 6 недѣль слить, процѣдить, разлить по бутылкамъ и сохранять въ погребѣ.

3469) **Водка малиновая.** Зрѣлую, перебранную малину всыпать въ бутыль, налить спиртомъ, три раза очищеннымъ такъ, чтобы едва покрыло ягоды, поставить на солнце; черезъ 2 или 3 сутокъ слить спиртъ; на $^1/_4$ ведра спирту взять 3 стак. воды и $1^1/_2$ фунта сахару; воду съ сахаромъ сперва вскипятить раза два, снять до чиста накипь и въ горячій сиропъ вливать спиртъ по немногу, мѣшая ложкою; размѣшавъ хорошенько, процѣдить сквозь фланель или черезъ воронку, на которую положить сперва ваты, потомъ посыпать хорошихъ истолченныхъ угольевъ, но не гашенныхъ водою, а наверхъ фланель. Процѣживая такимъ образомъ, влить водку въ бутыль ниже шейки, закупорить ее, какъ можно лучше, поставить въ теплое мѣсто, на нѣсколько недѣль, чтобы водка устоялась; тогда слить осторожно чистую водку, разлить въ бутылки. Кто хочетъ имѣть очищенную водку въ короткое время, то на $^1/_4$ ведра водки надобно влить 10 или 15 гранъ поташа, распустить его въ рюмкѣ теплой воды, смѣшать съ водкою сильно мѣшая, поставить въ теплое мѣсто, процѣдить, какъ сказано выше.

3470) **Водка съ кардамономъ.** Взять $^1/_4$ ведра, т. е. 1 гарнецъ спирту, всыпать въ него 15 золотн. крупно истолченаго кардамона, поставить въ теплое мѣсто на 2—3 недѣли, процѣдить, прибавить 3 стак. воды и $1^1/_2$ или 2 фунта сахара. Далѣе вообще поступить, какъ сказано «водка малиновая».

3471) **Водка тминная.** Взять $^1/_4$ ведра спирту, всыпать 18 золотн. тмину, дать постоять въ тепломъ мѣстѣ 2 — 3 недѣли, очистить, развести сиропомъ изъ 3 стак. воды и $1^1/_2$ фунта сахара и поступить во всемъ, какъ сказано «водка малиновая».

3472) **Водка съ гвоздикою.** Гвоздику и корицу вымыть хорошенько, высушить, крупно истолочь, всыпать въ спиртъ; черезъ 2 — 3 недѣли очистить водку, процѣдить ее, какъ сказано выше «водка малиновая». На $^1/_4$ ведра спирту 4 стак. воды, 6 зол. гвоздики, 1 зол. бѣлой корицы, $^1/_2$ зол. лимонной цедры, $1^1/_2$ фунта сахару.

3473) **Водка мятная.** На $^1/_4$ фун. сушеной мяты налить 1 гарнецъ спирту, дать настояться, очистить, смѣшать съ сиропомъ, сдѣланнымъ изъ 4 стак. воды и $1^1/_2$ или 2 фун. сахара; далѣе поступить, какъ сказано: «водка малиновая».

3474) **Водка анисовая.** Приготовляется, какъ и вышепоименованныя; на $^1/_4$ ведра спирту $^1/_2$ горсти анису, $^3/_4$ золотн. корицы, $^3/_4$ золотн. гвоздики, $1^1/_2$ золотн. лимонной цедры, $4^1/_2$ стак. воды и $1^1/_2$ или 2 фун. сахара.

3475) **Водка лимонная или апельсинная.** $^1/_2$ фунта срѣзанной, самой верхней цедры лимонной или апельсинной налить $^1/_4$ ведромъ спирту, поставить въ теплое мѣсто на 2—3 мѣсяца, процѣдить, смѣшать съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 или $4^1/_2$ стак. воды и $1^1/_2$ или 2 фун. сахара, и т. д. какъ сказано «водка малиновая».

3476) **Водка съ англійскимъ или простымъ перцемъ.** Взять $^1/_4$ ведра спирту, всыпать 18 золот. крупно истолченаго, англійскаго или простаго перцу, поставить въ теплое мѣсто недѣли на двѣ, процѣдить, развести сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 стак. воды и $1^1/_2$ или 2 фун. сахара, процѣдить и т. д., какъ сказано «водка малиновая».

Б) ВОДКИ ОЧЕНЬ СЛАДКІЯ, ВЪ РОДѢ ЛИКЕРОВЪ.

3477) **Ликеры вообще.** На $^1/_4$ ведра т. е. на 12 стак. спирта, 3 раза очищенныя, брать по 6 или 9 стак. воды и отъ 6 до $8^1/_2$ ф. сахара смотря по вкусу.

Приготовить сиропъ изъ этой воды и сахара, снять до чиста накипь. Когда чуть чуть остынетъ, влить по немногу, мѣшая, очищенный и процѣженный спиртъ, заправленный какими нибудь специями или ягодными фруктовыми эссенціями, потомъ процѣдить сквозь фланель, какъ сказ. въ примѣчаніи о водкахъ «водка малинова». поставить въ теплое мѣсто на нѣсколько недѣль, чтобы ликеръ устоялся. Тогда слить осторожно, разлить въ бутылки. Въ случаѣ надобности ликеръ этотъ можно употреблять и черезъ полсутокъ, но вообще чѣмъ дольше стоитъ, тѣмъ дѣлается вкуснѣе.

3478) **Ликеры вообще друг. ман.** Въ одноведерную бутыль влить полведра очищеннаго спирта 8% затѣмъ взять четверть ведра воды, вскипятить ее съ 19 фун. сахара и, пока сиропъ горячъ, вылить его въ спиртъ и взболтать.

Этотъ разсыропленный спиртъ будетъ служить основаніемъ для ликеровъ и водокъ.—Для ликеровъ, вливать въ него по вкусу, когда понадобится, какой нибудь покупной эссенціи. Дать простоять хотя бы день—другой, но вообще, чѣмъ дальше будетъ стоять, тѣмъ будетъ лучше.

3479) **Ликеръ розовый.** Собрать только что распускающіеся бутоны розъ, обрѣзать бѣлые кончики, сложить въ бутыль, налить спиртомъ, 3 раза очищеннымъ такъ, чтобы едва покрывало листья. Поставить на солнце на три дня, потомъ слить налить на свѣжій, розовой цвѣтъ и такъ до трехъ разъ. Потомъ процѣдить хорошенько. Для цвѣта влить нѣсколько капель витріоля, но съ большою осторожностью, чтобы не перелить, потому что отъ этого ликеръ сдѣлался бы кислымъ и поэтому, послѣ каждой капли витріоля, надо взбалтывать и смотрѣть: если розовый цвѣтъ уже хорошъ, то и не лить болѣе витріоля; $^1/_4$ ведра такого спирту развести сиропомъ, приготовленнымъ изъ 6 или 9 стак. розовой воды и 6 фунтовъ сахара.

3480) **Ликеръ съ ванилью.** $1^1/_2$ золотн. ванили, $1^1/_2$ золотн. вымытой, на не толченой корицы и 3 гвоздики, налить 1 гарнцемъ спирту, 4 раза очищеннымъ и 3 стак. воды, поставить на солнце, на 2 недѣли, потомъ процѣдить, смѣшать съ сыропомъ, приготовленнымъ изъ 3 или 6 стак. воды и 6 фунтовъ сахара и т. д.

3481) **Ликеръ лимонный или апельсинный.** Взять срѣзанной верхней цедры лимонной или апельсинной, если свѣжей, то одинъ фунтъ. если сухой, то $^1/_2$ ф.; налить $^1/_4$ ведромъ спирта и 3 стак. воды, поставить въ теплое мѣсто, недѣли на двѣ, потомъ смѣшать съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 стак. воды и 6 фун. сахара, процѣдить сквозь фланель и т. д., какъ сказано въ примѣчаніи.

3482) **Ликеръ малиновый.** Свѣжія ягоды растереть. процѣдить сквозь холстину; когда сокъ стечетъ, взять 6 или 9 стак. этого сока, смѣшать съ 9 фун. сахара. вскипятить раза два, три, снять до чиста накипь, остудить, влить $^1/_4$ ведра спирту, процѣдить сквозь фланель и т. д. какъ сказано въ № 4369.

3483) **Ликеръ земляничный.** Перебрать свѣжую землянику, всыпать въ бутыль, налить спиртомъ такъ, чтобы ее покрыло, поставить на два дня въ теплое мѣсто въ тѣни, потомъ слить.—$^1/_4$ ведра этого земляничнаго спирту развести 3 стак. воды, которую надобно сперва налить на землянику, дать ей постоять 2—3 дня и вскипятить раза 2—3 съ 6 фун. сахара.

3484) **Ликеръ мараскинъ.** 5 бутылокъ малиновой воды, $1^1/_2$ бутылки вишневой воды, $^3/_4$ бутылки воды померанцевыхъ цвѣтовъ, 15 фунтовъ сахара, 5—6 бутылокъ самаго крѣпкаго, углемъ очищеннаго хлѣбнаго спирта, перелить все въ бутыль. закупорить, засмолить, поставить въ кладовую, на 6 мѣсяцевъ. По-

томъ перелить осторожно въ другую бутыль, осадокъ процѣдить сквозь фланель въ отдѣльную бутылку.

3485) **Ликеръ изъ мамуры**, приготовляется, какъ малиновый № 3482. Готовый можно достать въ магазинѣ Чеснокова, по большой Конюшенной. № 29.

Г) РАЗНЫЕ ПУНШИ.

3486) **Ликеръ для пунша**. Взять всего 2 фун. сахара; частью этого сахара стереть кусками цедру съ 5 лимоновъ и съ 1 апельсина, выдавить изъ нихъ сокъ; остальную часть сахара облить 1 стак. кипятку, вскипятить раза два, остудить, влить въ этотъ сиропъ выжатый сокъ изъ лимоновъ и апельсина, положить туда же сахаръ, которымъ, стерта съ нихъ цедра, дать ему совершенно растаять. Тогда влить одну бутылку рома, 2 стак. хересу и 2 стак. лучшей французской водки; когда все вмѣстѣ хорошенько перемѣшается, процѣдить сквозь, въ четверо сложенную салфетку, чтобы ликеръ былъ совершенно чистъ; разлить въ бутылки, закупорить, засмолить и когда нуженъ пуншъ, наливать этого ликеру въ стаканы, доливая, по вкусу, кипятку или чаю.

3487) **Пуншъ холодный**. Наколоть, обыкновенными кусками, 3 фунта сахара, стереть имъ цедру съ 10 лимоновъ и съ 3 апельсиновъ; всю кожу съ лимоновъ и апельсиновъ обрѣзать и выбросить, а самое мясо нарѣзать кружками, выбросивъ всѣ сѣмячки до одного; если можно, не дурно прибавить, на эту пропорцію самый маленькій, ломтиками нарѣзанный, ананасъ и прочихъ фруктовъ. Эти нарѣзанные фрукты сложить въ миску, налить на нихъ $3^1/_2$ бутылки, т. е. 10 стак. кипятку, положить колотый сахаръ, размѣшать хорошенько; когда сахаръ растаетъ и кипятокъ остынетъ, влить въ сиропъ 2 стак. коньяку и 1 бутылку французской водки, сейчасъ накрыть миску крышкою, а еще лучше салфеткою, а сверху подушкою, чтобы спиртъ не испарился; часа черезъ три процѣдить, выжать салфетку и сохранять въ бутылкахъ, закупоривъ ихъ и засмоливъ. Этотъ холодный пуншъ очень пріятнаго вкуса.

3488) **Пуншъ дамскій**. (На 6 стакановъ). На $^1/_2$ бутылки очень хорошаго рома влить 1 бутылку, т. е. 3 стакана кипятку, выдавить сокъ изъ 1 большаго лимона, предварительно обтеревъ съ него цедру сахаромъ, котораго нужно на эту пропорцію 1 фунтъ; вскипятить все вмѣстѣ, раза 2 — 3, остудить; передъ тѣмъ какъ подавать, поставить на ледъ; этотъ пуншъ очень вкусенъ.

3489) **Пуншъ фрейлинскій**. (На 6 стакановъ). На $^1/_2$ бутылки ратафіи взять одну бутылку кипятку, сокъ изъ 1 лимона и отъ $^1/_4$ до $^1/_2$ фун. сахара, вскипятить все вмѣстѣ нѣсколько разъ и, остудивъ, можно тотчасъ употреблять, холоднымъ или горячимъ, смотря по вкусу.

3490) **Пуншъ дамскій другимъ манеромъ**. (На 6 человѣкъ). Чайную ложечку желтаго чая залить кипяткомъ, дать настояться. Выжать сокъ изъ 6 апельсиновъ, положить въ каждую чашку, по 6 кусковъ сахара, чайную ложку мараскина, 2 чайныя ложечки бѣлаго рома и сокъ изъ апельсиновъ; долить чаемъ.

3491) **Пуншъ сабаіонъ**. (На 6 стакановъ). 6 самыхъ свѣжихъ желтковъ, $^2/_3$ стакана мелкаго сахара, просѣяннаго сквозь тонкое сито, мѣшать, пока не погустѣетъ и не побѣлѣетъ, развести 4 стак. горячей малаги, поставить на плиту, взбивая вѣничкомъ, какъ шоколадъ, довести до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть.

3492) **Пуншъ сабаіонъ другимъ манеромъ**. 12 желтковъ, 1 фунтъ сахара растереть до-бѣла, влить $1^1/_2$ стак. т. е. $^1/_2$ бутылки рома, разлить на 6 стак., долить горячимъ чаемъ.

3493) **Глинтъ-вейнъ.** Влить въ кастрюлю $1^1/_2$ стак. воды, $1^1/_2$ стак., т. е. полъ бутылки медока и $1^1/_2$ стак. рома, положить $1^1/_2$ фунта сахара, 18 штукъ гвоздики, 18 штукъ кардамона, палочку корицы и кусочекъ мушкатнаго цвѣта, вскипятить, разлить горячимъ въ стаканы, процѣживая сквозь ситечко, подавать.

3494) Другая пропорція на 6 человѣкъ, слѣдующ.: $2^1/_2$ стак. медока, $2^1/_2$ стак. воды и $1^2/_3$ стак. мелкаго сахара, кусокъ корицы длиною въ $1^1/_4$ вершка.

Д) РАЗНОЕ ПИТЬЕ.

3495) **Чай.** Лучшія сорта чая считаются у насъ **Кяхтинской фирмы** Корещенка, Перлова, Боткина.

На 4 человѣка обыкновенно заваривается чайная ложечка чая. Накрыть чайникъ полотенцемъ. Если поставить на самоваръ, то ненадолго. Дать настояться, но не давать чаю вскипѣть, иначе потеряетъ вкусъ и ароматъ.—Чай пьютъ съ сырыми сливками и сырымъ молокомъ, или съ лимономъ, вареньемъ, фруктовымъ сахаромъ, съ клюквеннымъ морсомъ, съ виномъ, ромомъ.

У кого большая семья, или собирается много гостей, или собраніе учащихся и т. п. тамъ необходимо дѣлать такъ: имѣть вмѣсто чайника небольшой чисто сохраняемый самоварчикъ, вскипятить его, прикрыть крышкою. И какъ только вода перестанетъ кипѣть ключемъ, тогда спустить до половины самовара, чай завязанный въ чистенькую кисейку и длинную прикрѣпленную къ ней тоненькую, тесемочку перекинуть черезъ самоваръ, чтобы можно было легко вынуть эту кисейку.

Чаю же берется вообще на каждые 4 человѣка, по чайной ложечкѣ. Черезъ $^1/_4$ часа, когда чай настоится, разливать его по стаканамъ, доливая чистой кипяченой водой изъ другого большаго самовара. Такимъ образомъ, чай будетъ для всѣхъ одинаково крѣпокъ и его выйдетъ гораздо менѣе, чѣмъ если подсыпать его нѣсколько разъ въ чайникъ.

Вообще чай не надо заваривать ключевымъ кипяткомъ, но давъ водѣ вскипѣть, закрыть самоваръ крышкою и какъ только перестанетъ вода кипѣть, тотчасъ заварить,—онъ лучше настаивается. Кипяченый чай считается вреднымъ для здоровья.

Заваривая чай, класть въ чайникъ кусочекъ сахара; отъ него развертываются чаинки и выпускаютъ изъ себя крайнюю эссенцію.

Находятъ, что если положить въ чай крошечку соды, то онъ дѣлается и крѣпче и вкуснѣе.

3496) **Какао.** На чашку берется одна полная, чайная ложечка какао, 2 полныя чайныя ложечки мелкаго сахара, заварить кипяткомъ до половины чашки, размѣшать, долить сырымъ молокомъ. Или какао вскипятить съ молокомъ.

3497) **Шоколадъ.** На бутылку т. е. на 3 стакана молока берется отъ $^1/_8$ до $^1/_4$ фун. шоколада. Его можно натереть на теркѣ или нарѣзать кусками, вскипятить вмѣстѣ съ молокомъ, чаще мѣшая, разлить по чашкамъ, подать отдѣльно сахаръ. Въ такой шоколадъ кладутъ иногда по ложкѣ густыхъ, сбитыхъ сливокъ.

3498) **Другимъ манеромъ.** Вскипятить бутылку молока. Между тѣмъ 2—3 желтка растереть до бѣла съ 3 ложками мелкаго сахара, всыпать тертый шоколадъ, развести вскипяченымъ теплымъ молокомъ, поставить на плиту, бить метелкою, пока не погустѣетъ, довести до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть. Когда пѣна поднимется, разлить по чашкамъ, подавать съ бисквитами. И въ этотъ шоколадъ можно положить по ложкѣ густыхъ взбитыхъ сливокъ.

3499) **Способъ приготовленія самаго шоколада.** Кто умѣетъ самъ приготовлять шоколадъ, для того напитокъ этотъ обойдется чрезвычайно дешево, а именно: доброта шоколада зависитъ единственно отъ свѣжести какао, свѣжесть котораго узнается такъ: разломить зерно, если оно внутри не сгнило, не истлѣло,

знакъ что оно годно для употребленія и такъ, купивъ самаго свѣжаго какао, изжарить его какъ кофе въ жаровнѣ, жаря по немногу заразъ; когда верна начнутъ слегка лопаться, не пережаривая ихъ, разсыпать тотчасъ на чистый столъ, чтобы зерна чуть-чуть одно другого касались, потому что пережаренный какао никуда не годится, равно какъ и недожаренный. Когда остынетъ, снять кожицу, смолоть какъ можно мельче, а потомъ по полтора фунта этого порошка толочь сильно и долго не иначе, какъ въ *желѣзной* ступкѣ, которую, всыпавъ въ нее какао и начавъ толочь его, тотчасъ же начать разогрѣвать до самаго горячаго состоянія, поставивъ ее на раскаленую плитку отъ утюга, которую перемѣнять и замѣнять другою, какъ только она остынетъ, но все же смотрѣть, чтобы ступка не была горяча на столько, чтобы могла сжечь какао, потому что иначе все бы пропало. Когда порошокъ какао обратится въ маслянистую гладкую массу, тогда сыпать въ нее по немногу полтора фунта мелко просѣяннаго сахара, не переставая мѣшать эту массу ложкою и притомъ толочь. Наконецъ всыпать 1/2 лота съ кусочкомъ сахару мелко истолченой и просѣянной ванили (кто хочетъ еще кардамону и корицы полъ лота). Но такъ какъ ваниль вообще довольно вредная вещь, и въ ней хорошъ только запахъ, то лучше всего сыпать въ какао сахаръ, который предварительно держать въ стеклянныхъ банкахъ съ кускомъ ванили, запахомъ которой онъ весь пропитается; причемъ банки эти должны быть обвязаны пузыремъ или бумагою, см. № 3055. Размѣшавъ хорошенько всю массу, переложить ес въ жестяныя формочки, какъ таблички шоколада; формочки эти низенькія должны быть сверху шире, а дно уже, массу эту раскладывая, хорошенько потряхивать, чтобы уложилась ровно вездѣ; послѣ чего поставить формочки въ холодное мѣсто, прикрыть отъ мухъ кисеею, дать такъ просохнуть; когда просохнутъ сверху, выложить изъ формочекъ и разложивши на чистую бумагу, дать хорошенько высохнуть и съ другой стороны; потомъ завернуть въ бумагу. Хорошій шоколадъ долженъ быть самаго темнаго, красноватаго цвѣта и представлять собою самую гладкую массу, таящую во рту.

3500. **Кофе.** На фунтъ кофе берется 1/4 фунта цикоріи. Кофе надо жарить не на сковородѣ, а въ закрытой жаровнѣ, безпрестанно ее потряхивая. Когда онъ получитъ темнокаштановый цвѣтъ и покроется влагою, значитъ готовъ, остерегаться пережарить.

Чтобы придать лучшій вкусъ, надо жарить кофе при 200—250% съ прибавкою столовой ложки несоленнаго, сливочнаго масла на каждый фунтъ кофе. А также, передъ окончаніемъ жаренья, посыпать горячія зерна мелко истолченнымъ сахаромъ, беря его по 1 лоту, т. е. по 1 куску на 1 1/2 ф. кофе. Сахаръ пригораетъ и образуетъ вокругъ зерна оболочку, хорошо защищающую его отъ потери ароматическихъ веществъ. Молоть кофе лучше всего по мѣрѣ надобности, понемногу и передъ самымъ употребленіемъ.

Его лучше толочь, чѣмъ молоть, чѣмъ мельче, тѣмъ лучше.

Сохранять въ жестянкахъ или стеклянныхъ банкахъ, герметически закупоренныхъ.

На каждую чашку берется полная чайная ложка смѣси кофе съ цикоріею Всыпать въ кофейникъ, въ фланелевый мѣшочекъ, залить чашкою смѣреннымъ кипяткомъ, поставить на плиту; когда закипитъ отставить, влить тотчасъ ложку холодной воды. Когда кофе осядетъ, опять поставить на плиту. Когда закипитъ, отставить, влить ложку холодной воды; опять дать закипѣть; отставить, дать устояться, подавать.

Изъ 1 ф. кофе и 1/4 ф. цикорія выходитъ 40 чашекъ кофе; хорошо класть каждый разъ въ кофейникъ по маленькому кусочку кофе изъ винныхъ ягодъ въ плиткахъ. Подавая кофе кладутъ въ чашку по полной ложкѣ сбитыхъ сливокъ.

Находятъ, что если въ кофе положить крошечку соды (съ $^{1}/_{8}$ ложечки) то онъ дѣлается и крѣпче и вкуснѣе.

Или варить въ глиняныхъ, муравленныхъ съ обѣихъ сторонъ кофейникахъ, при огнѣ, въ печкѣ, заливая по водою, а кофейной водою, т. е. вывареною гущею отъ оставшагося кофе, кладя въ него кусочекъ рыбьяго клею. Сваривъ кофе, дать устояться, слить осторожно въ другой кофейникъ, подогрѣть, подавать. Сливки къ кофе варить въ маленькихъ горшечкахъ съ крышкою, чтобъ была густая пѣнка.

РАЗЛИЧНЫЕ СОРТА ЗДОРОВАГО КОФЕ.

3501) **Кофе съ сѣменами подсолнечника.** Вмѣсто цикорія гораздо вкуснѣе класть, на фунтъ кофе, полфунта или фунтъ порошка изъ поджаренныхъ сѣмянъ подсолнечника.

3502) **Ржаной кофе.** Отобрать чистую, крупную рожь, просѣять ее хорошенько, вымыть, высушить, изжарить въ жаровнѣ или на сковородѣ, какъ кофе, чаще мѣшая, чтобъ не подгорѣла и не пережарилась, потомъ смолоть и варить, какъ обыкновенный кофе, но только брать этого порошка, на чашку кофе, не одну, а 2 или 3 полныя чайныя ложки, всыпать ихъ въ фланелевый мѣшочекъ, заварить кипяткомъ, прокипятить хорошенько, дать устояться, пить его съ молокомъ или со сливками. Рожь эту приготовляютъ еще и слѣдующимъ образомъ: отобранную крупную, просѣянную рожь мочать 24 часа въ холодной водѣ, потомъ варятъ, пока не начнетъ лопаться, послѣ чего откидываютъ ее на сито. Когда вода стечетъ, разсыпаютъ рожь на полотно въ теплой комнатѣ или лѣтомъ на солнце, чтобы скорѣе просохла, потомъ жарятъ въ жаровнѣ по немногу заразъ, чтобы не пережарить и изъ жаровни всыпаютъ тотчасъ въ большую миску, прикрываютъ салфеткою и т. д.

3503) **Кофе изъ желудей.** Собрать совершенно зрѣлыя желуди продлинноватаго сорта, который лучше круглаго; очистить ихъ ножикомъ отъ зеленой шелухи, разрѣзать ихъ пополамъ въ длину и тогда раздѣлить каждую половинку на двѣ части. Въ тотъ же вечеръ облить ихъ кипяткомъ. На слѣдующее утро слить воду и высушить въ самомъ легкомъ духѣ, въ печи. Сохранять ихъ въ мѣшочкахъ, повѣсивъ въ сухомъ мѣстѣ, потомъ жарить ихъ какъ кофе, чтобы не были ни слишкомъ свѣтлы, ни слишкомъ опять пережарены. Ткхъ какъ желуди не такъ скоро прожариваются, поэтому надо пробовать разламывая ихъ. Остудивъ, смолоть и варить, какъ обыкновенный кофе.

3504) **Смѣшанный кофе.** 1 фунтъ изжаренной и смолотой ржи, 1 фунтъ изжаренной и смолотой свеклы, 1 фунтъ изжаренныхъ и смолотыхъ желудей и 5 фунтовъ обыкновеннаго смолотаго кофе.

3505) **Кофе изъ простыхъ бобовъ.** Изъ простыхъ бобовъ приготовляется также очень здоровый кофе, который помогаетъ отъ водяной. Надо выбрать самый мелкій сортъ, кипятить въ водѣ минутъ десять и, когда вода остынетъ, слить ее. Зерна еще разъ перемыть, высушить въ легкой печи и потомъ изжарить, какъ кофе. Такъ какъ они очень крѣпки, то чтобы не испортить меленки, лучше ихъ сперва протолочь въ ступкѣ. Варить, какъ обыкновенный кофе, котораго можно прибавлять для вкуса.

3506) **Кофе изъ свеклы.** Вымыть свеклу хорошенько, вычистить ножемъ, опять перемыть, нарѣзать маленькими четырехугольными кусочками, высушить въ печи. Жарить потомъ, какъ цикорій и тотчасъ горячую молоть; сохранять обвязанною въ банкѣ, чѣмъ долѣе, тѣмъ она дѣлается вкуснѣе.

3507) **Кофе чрезвычайно питательный изъ ржаной муки.** Взять бутылку самаго свѣжаго, парного молока. 3 самыя свѣжія яйца и 3 фунта ржаной муки, за-

мѣсить крутое тѣсто, какъ на лапшу, раскатать очень тонко, сложить на желѣзный листъ, испечь, высушить, разломать на мелкія кусочки, еще подсушить и подрумянить, но чтобы не подгорѣло, истолочь и смолоть въ меленкѣ. На 6 стакановъ этого смолотаго, ржанаго кофе всыпать 1 стаканъ чистаго, изжареннаго и смолотаго кофе; заваривать какъ кофе, пить вмѣсто чаю утромъ, днемъ и вечеромъ съ молокомъ или со сливками.

3508) **Лимонадъ.** Стереть сахаромъ цедру съ лимона, развести 5 стаканами кипяченой воды, размѣшать выжать сокъ изъ $1^1/_2$ или 2 лимоновъ процѣдить.

Выдать на 6 стакановъ: 2 лимона, $^1/_2$—$^3/_4$ фунта сахара. | т. е. по 3—4 куска сахара на стаканъ, смотря по желанію.

3509) **Оршадъ.** Миндаль обварить, очистить, истолочь очень мелко, развести 3 стак. кипяченой воды, процѣдить, выжать, еще разъ протолочь, развести другими 2 стак. воды, всыпать сахаръ, размѣшать, влить, кто любитъ, $^1/_4$ стак. воды померанцовыхъ цвѣтовъ. Можно истолченный миндаль вскипятить съ 5 стаканами воды.

Выдать на 6 стакановъ: $^1/_2$—$^2/_3$ фунт., т. е. $1^1/_2$—2 стак. сладкаго миндаля, въ томъ числѣ | около $^1/_8$ стак. горькаго. $^1/_4$—$^1/_3$ фунта сахара. ($^1/_4$ стак. воды померанцевыхъ цвѣтовъ).

3510) **Питье изъ клюквы, барбариса, малины или черной смородины и барбариса.** $^3/_4$ фунт клюквы разварить въ 4 стак. воды съ $^1/_4$ вершкомъ ванили, процѣдить, выжать: смѣшать съ 2 стак. воды вскипяченной съ сахаромъ.

Выдать на 6 стакановъ: $1^1/_2$ ст., т. е. $^3/_4$ фун. клюквы или проч. ягодъ. | $^1/_2$—$^3/_4$ фунта сахара. ($^1/_4$ вершка ванили, кто любитъ).

Или на каждый стаканъ положить куска по 3—4 сахара, долить водою, влить по вкусу 3—4 ложки сыраго клюквеннаго морса, сокъ изъ малины или черной смородины и проч. ягодъ.

Или любыя ягоды налить водою на 24 часа, затѣмъ слить и пить съ сахаромъ.

3511) **Фисташковое питье.** $^1/_2$ фун. фисташекъ обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь; разводя 4 стак. кипяченой остывшей воды, протолочь нѣсколько разъ, процѣдить; выжать, всыпать $^1/_2$ ложки порошка ванили, прибавить 2 стак. воды вскипяченой съ сахаромъ.

Выдать на 6 стакановъ: $^1/_2$ фунта фисташекъ. | $^1/_8$ ложки порошка ванили. $^1/_4$—$^1/_3$ фунта мелкаго сахара.

3512) **Питье апельсинное.** Взять $^1/_2$—$^3/_4$ фун. сахара, отереть имъ цедру съ $^1/_2$ апельсина, истолочь сахаръ, смѣшать съ сокомъ $1^1/_2$ апельсина и $^1/_2$ лимона, развести кипяченою водою такъ, чтобы всего было 6 стак., процѣдить.

Выдать: $^1/_2$—$^3/_4$ ф. сахара. | $1^1/_2$ апельсина, $^1/_2$ лимона.

3513) **Сокъ малиновый для питья.** Насыпать полную бутыль малины, налить на нее бѣлаго уксусу по горло, поставить стоять на солнце пять дней, слить уксусъ, выжать ягоды, не протирать ихъ, чтобы не было гущи. Этотъ слитый уксусъ налить на полную бутылку свѣжей малины, оставить стоять недѣлю, опять слить, остудить, выжать. Если есть малина, то налить въ третій разъ на свѣжія ягоды, пусть стоитъ недѣли двѣ и болѣе, потомъ слить, подсластить, положивъ на стаканъ сока $1^1/_2$ стак. сахара; варить съ сахаромъ не нужно, а только всыпать сахаръ въ сокъ и мѣшать, пока сахаръ не разойдется. Это очень прохладительное питье. На стаканъ воды класть ложечки 2—3.

3514) **Другимъ манеромъ.** На 4 фунта перебранной малины налить двѣ бутылки чистаго, слабаго, виннаго уксусу. Поставить на 24 часа. Процѣдить затѣмъ сквозь полотняный мѣшочекъ. На каждые три стак. сока, брать три фунта сахара, и $1^1/_2$ стак. воды. Сварить густой сиропъ, влить малиновый уксусный сокъ, разъ

вскипятить, снять пѣну, остудить, разлить по бутылкамъ, закупорить. Лѣтомъ вливать въ воду для питья.

3515) **Сельтерская вода съ сиропомъ**. Очень вкусное прохладительное это сельтерская вода съ сиропомъ, исключительно малиновымъ или вишневымъ.

(На 3/4 стак. сельтерской воды 1/8—1/4 стак. сиропа.

2516) **Лимонадъ газезъ** домашнимъ образомъ приготовляется такъ: нужно взять 26 бутылокъ отварной воды, и, давши ей остыть, влить въ большую бутыль; затѣмъ положить туда 1/2 фунта смородиннаго листа, 6 лимоновъ, порѣзанныхъ мелкими кусками (безъ зеренъ), сахару 8 фунтовъ и кремертару 42 золот. Все это хорошенько взболтать и поставить на сутки въ ледникъ; потомъ, поставить бутыль, на 3 сутокъ на солнце, послѣ чего разлить въ бутылки, закупорить хорошо и поставить на ледъ, гдѣ и держать до употребленія.

3517) **Очень вкусный напитокъ**. На 10 стакановъ сельтерской воды, влить 1 стак. ликера Алькермезъ, выжать туда же сокъ изъ 10 апельсиновъ—корольковъ, положить сахару по вкусу, нѣкоторые и совсѣмъ не кладутъ его.

3518) **Прохладительный напитокъ изъ соды.** Всыпать въ 1 полубутылку порошка соды, а въ другую полубутылку столько же порошковъ кислоты, налить каждую бутылку водою, закупорить, поставить лѣтомъ, въ печь, а зимою на окно. Когда захочется пить, взять полстакана свѣжей воды, влить въ нее какого-нибудь сиропу, размѣшать, влить изъ бутылки немного кислоты, а потомъ и соды такъ, чтобы вода зашипѣла, сейчасъ же и пить.

3519) **Питье изъ молока въ родѣ кумыса**. На 2 бутылки молока положить 1 золотн. сухихъ дрожжей и 3 золотника сахара. Разлить въ бутылки, закупорить какъ шампанское, вынести на холодъ на одинъ два или три дня.

ОТДѢЛЪ XLVI.

Квасъ, пиво, медъ.

А) КВАСЪ.

Примѣчаніе. Оказывается, что нашъ русскій квасъ обладаетъ всѣми данными, чтобы быть признаннымъ не только однимъ изъ самыхъ здоровыхъ и питательныхъ напитковъ вообще, но и обладающимъ цѣлебными свойствами, въ особенности противъ чахотки.

3520) **Квасъ хлѣбный бѣлый.** Простой и притомъ самый необходимый въ домашнемъ хозяйствѣ это квасъ бѣлый хлѣбный, который приготовляется для людей, для закваски борща, щей и проч. и для жаренья говядины. Приготовляется онъ слѣдующимъ образомъ: взять 10 фунтовъ ржаной муки, 1 фун. солода, 1 фун. гречневой муки, смѣшать, смочить 1 гарнцемъ лѣтней воды, размѣшать, обварить гарнцемъ кипятку; черезъ полчаса влить опять гарнца два кипятку и такъ раза три, четыре; когда вольется такимъ образомъ ведро кипятку, размѣшать, дать слегка остынуть, влить съ 1/2 гарнца или немного болѣе гущи изъ подъ кваса, накрыть, поставить въ довольно теплое мѣсто; на другой день развести квасъ сырою холодною водою, размѣшать, перенести въ холодное мѣсто, дать устояться, употреблять или разлить въ бутылки. Изъ этой пропорціи выйдетъ ведеръ 5 квасу, Когда квасъ весь выйдетъ, около гарнца оставшейся на днѣ гущи оставить для закваски слѣдующаго кваса, остальную же гущу влить въ пойло коровамъ.

3521) **Квасъ хлѣбный красный.** 1 пудъ ржаной муки, 3 фунта пшеничной и 3 фунта гречневой муки, 1 гарнецъ солода ячменнаго, 1 гарнецъ солода ржанаго и 1 гарнецъ солода пшеничнаго, 2 стак. дрожжей и 1/2 фунта мяты. Изъ этой пропорціи выйдетъ не мѣнѣе 12 ведеръ кваса.

Взять всю назначенную ржаную муку, весь солодъ, муку пшеничную и гречневую, оставивъ двухъ послѣднихъ по одному фунту, всыпать все это въ кадку, влить немного теплой воды такъ, чтобы тѣсто было густо. Вскипятить чугунъ воды и кипяткомъ заварить это тѣсто, размѣшать до гладкости. Когда печь истопится, приготовить 2 чугуна, влить въ нихъ по ковшу холодной воды, переложить въ нихъ тотчасъ тѣсто и поставить въ самую жаркую печь, которую вымести, оставивъ горячихъ угольевъ по обѣимъ сторонамъ; замазать печку глиною. На другой день, т. е. черезъ 24 часа, вынуть чугуны, влить въ нихъ теплой воды такъ, чтобы чугуны были полны; дать постоять часа 1 1/2—2, чтобы корочки размокли, переложить все тѣсто опять въ кадку, размѣшать хорошенько, влить ведра два кипятку, размѣшать, прибавить 4 ведра холодной воды, размѣшать нѣсколько разъ, положить небольшой кусокъ льду, дать устояться.

Между тѣмъ приготовить подбивку, т. е. взять ковша два только-что сверху устоявшагося сусла, всыпать въ него оставленные 1 фунтъ пшеничной и 1 фунтъ гречневой муки, влить стакана 2 дрожжей, размѣшать, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться. Когда сусло въ кадкѣ совершенно устоится, слить эти 6 ведеръ въ 12 ведерный боченокъ, и положить туда же поднявшуюся опару.

На остывшее же въ кадкѣ тѣсто, влить еще около 6 ведеръ холодной воды, размѣшать нѣсколько разъ, дать опять устояться, слить въ тотъ же боченокъ.

Взять немного этого квасу, положить въ него мяты, вскипятить, отставить, накрыть, дать остынуть, процѣдить въ боченокъ или положить туда же и мяту, закупорить хорошенько, перенести квасъ на погребъ лѣтомъ, а зимою въ сухой подвалъ, гдѣ бы не мерзло. Черезъ 2 дня, квасъ можно уже употреблять.

3522) **Квасъ отличный.** На 15 фунтовъ ржаной муки положить 1 фунтъ хорошей, пшеничной и гарнецъ солодовой муки, затереть все это горячей водой и поставить въ печь до вечера, чтобы упрѣло. Тогда вынуть и на это количество тѣста, переложивши его въ кадку, налить 5 ведеръ холодной воды, размѣшать хорошенько, чтобы не было ни одного комка, дать отстояться и слить въ боченокъ. Взять 1/2 фунта пшеничной муки, стаканъ дрожжей и 3 бутылки теплой воды, сбить все вмѣстѣ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось; потомъ взять этотъ растворъ, развести тѣмъ же квасомъ, но пожиже и влить въ боченокъ, положить туда же 1/4 фунта мяты, сваривши или настоявши ее. Закупоривъ боченокъ, поставить на ночь въ теплую комнату, потомъ перенести на холодъ и разлить въ бутылки.

3523) **Квасъ другимъ манеромъ.** Ржанаго солоду 1 гарнецъ, ржаной муки, крупно смолотой 1 гарнецъ положить въ горшокъ или чугунъ, заварить кипяткомъ и хорошенько разбить, чтобы не было комковъ, тогда поставить солодѣть, накрывши чугунъ. Къ вечеру, истопивши печь, поставить въ нее тѣсто, оставить его въ печи до утра; потомъ выложить его въ кадку, развести холодной водой 5-ю ведрами, положить три столовыя ложки гречневой муки, разболтать хорошенько, чтобы не было комковъ. Тогда взять три столовыя ложки пшеничной муки, стаканъ дрожжей и бутылку теплой воды, разболтать, дать подняться и, сливъ квасъ въ бочку, влить въ нее и эту растворку, дать квасу закиснуть и тогда вынести на ледникъ.

2524. **Самый простой квасъ красный—столовый.** 3 фунта ржанаго солода, 1 ф. ячменнаго солода заварить вскипяченною водою, беря столько, чтобы образовалась густая кашица, размѣшать ее до гладкости, поставить въ томъ же чугунѣ въ горячую печь, чтобы упрѣло. На другой день вынуть изъ печи, вылить въ большой горшокъ, развести вскипяченною водою, какъ слѣдуетъ быть квасу, дать устояться, слить чистый. Развести отдѣльно 2—3 стаканами этого слитаго кваса 5—6 золотн. сухихъ дрожжей и 2 ложки пшеничной муки, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда поднимется влить въ квасъ, положить сахарнаго песку по вкусу т. е. отъ 1/2 до 1 фун., 3—4 шишечки сушонаго хмѣлю и 1/4 фун. изюму, размѣшать, поставить въ комнатѣ или кухнѣ на полсутки или немного болѣе, а именно: когда дрожжи и изюмъ поднимутся шапкой, тогда снять ихъ дурхшлаковою ложкою, квасъ же разлить по бутылкамъ черезъ воронку, покрытую кисеей, крѣпко закупорить, поставить въ холодное мѣсто. На другой день квасъ будетъ готовъ, его выйдетъ бутылокъ 20.

3525) **Квасъ отличный.** Взять 50 стакановъ т. е. почти 16 бутылокъ или 8 полуштофовъ воды холодной, 4 фунта солодовой муки, которую всыпать въ эту воду, размѣшать, прибавить ржаной муки столько, чтобы образовалось густое тѣсто, какъ на хлѣбы, но немного пожиже, приблизительно пудъ муки. Сдѣлавъ это тѣсто въ 9 часовъ вечера, продержать его въ комнатной температурѣ до 7 часовъ утра, лѣтомъ можно держать менѣе. Къ этому времени приготовить отъ четырехъ до пяти ведеръ кипятку и истопленную печь, какъ для хлѣбовъ; приготовленное тѣсто развести кипяткомъ, разлить въ муравленныя горшки или даже въ чугуны, (но отъ чугуновъ цвѣтъ не бываетъ такъ чистъ) накрыть по плотнѣе, поставить въ печь на цѣлые сутки и наблюдать, чтобы тѣсто не ушло, а если это случится, то

поставить тотчасъ въ печь чугуны холодной воды. Черезъ 12 часовъ чугуны вынуть не болтая, долить кипяткомъ, опять поставить въ ту же печь на 12 часовъ, по истеченіи которыхъ должно быть готово корыто съ небольшимъ отверстіемъ по серединѣ. Надъ этимъ отверстіемъ положить очищенныя палочки или лучинки, послать сверху соломы, наложить въ одинъ рядъ толстую холстину; вынувъ изъ печки чугуны, дать имъ постоять часа два, потомъ осторожно слить въ корыто жидкость, которая должна стечь въ приготовленную кадку подъ корытомъ; а потомъ выложить изъ чугуна и всю гущу, чтобы могла стечь вся жидкость. Пока это сусло будетъ процѣживаться, нужно приготовить пучекъ рябиновыхъ ягодъ, пучекъ мяты и вдвое болѣе пучекъ вѣтокъ черной смородины, взять столовую ложку хлѣбной закваски, которую подбить ржаною мукою, дать часа два подняться; когда поднимется, положить въ небольшую кастрюльку приготовленные пучки, долить кастрюльку процѣженнымъ сусломъ, вскипятить. Тогда взять 3-хъ ведерный боченокъ, влить въ него сусло и отъ одной до трехъ ложекъ приготовленной закваски, судя по кислотѣ сусла; боченокъ поставить въ кухню, зимой часовъ на 7, а лѣтомъ въ погребъ на 12 часовъ, потомъ разлить въ бутылки, положивъ въ кажду по изюменкѣ, закупорить и положить бокомъ въ песокъ на ледъ.

3526) **Квасъ суточный изъ кусковъ ржанаго хлѣба.** Взять три фунта черстваго, хорошо выпеченнаго и, маленькими кусочками, хорошо высушеннаго ржанаго хлѣба, положить его въ чистую кадочку, налить на него 24 бутылки кипятку, тотчасъ прикрыть плотною скатерткою, дать такъ стоять, пока не будетъ теплоты парнаго молока; тогда процѣдить сквозь чистую салфетку, но не выжимать; положить на эту пропорцію 2 фунта хорошей темной патоки, размѣшать хорошенько, чтобы не оставалось на днѣ, и тогда влить въ эту жидкость 2 столовыя ложки дрожжей съ примѣсью ложки пшеничной муки, поставить на 12 часовъ въ теплую комнату, утромъ процѣдить и перелить въ бутылки, положивъ въ каждую по 2 изюменки; закупорить хорошенько и поставить въ погребъ; черезъ два дня можно употреблять.

3527) **Другимъ манеромъ.** 16 фунтовъ кусковъ ржанаго, сушонаго, оставшагося хлѣба положить въ кадку, влить 4 ведра кипятку, покрыть чистой скатерткой, дать простоять 8 часовъ. Потомъ слить чистый квасъ въ другую кадку, положить $1^1/_2$ стакана хорошихъ дрожжей, 4 фунта сахарнаго песку и 1 лимонъ, нарѣзанный ломтиками, безъ зеренъ. Дать простоять еще 8 часовъ, потомъ разлить въ бутылки, процѣживая сквозь кисею, кладя по изюменкѣ; закупорить плотно, поставить въ кухню, гдѣ и держать, пока не начнется броженіе, т. е. около 8—10 часовъ.

3528) **Кислыя щи.** Всыпать въ кадку 2 гарнца или 10 фун. пшеничнаго солоду, 2 гарнца ячменнаго, муки пшеничной 2-го сорта 10 фун. и гречневой муки 10 фунтовъ. Все это заварить кипяткомъ; дать солодѣть часовъ пять, потомъ наливать кипяткомъ, по 2 ведра заразъ и размѣшивать хорошенько, пока жидкость сдѣлается такой густоты какъ квасъ, чтобы съ весла, которымъ мѣшаютъ, капалъ каплями; потомъ дать отстояться на льду. Этимъ же сусломъ развести два стакана дрожжей и одинъ ковшъ квасной гущи, и когда все остынетъ, перелить въ бочку, внести въ теплое мѣсто и дать закиснуть; тогда разлить въ шампанскія бутылки, закупорить хорошенько и поставить въ погребъ. Изъ этой пропорціи должно выйдти 70 бутылокъ. Кипятку приходится налить ведеръ 6 и даже болѣе.

3529) **Превосходный квасъ или кислыя щи.** Взять 10 фун. пшеничной муки 2-го сорта, 5 фун. молотаго пшеничнаго солоду, 8 фун. ячменнаго молотаго солоду и 2 фун. гречневой муки, все это смѣшать вмѣстѣ, раздѣлить на двѣ

части, которыя всыпать въ два чугуна и развести теплою водою, растирая муку, чтобы не было комковъ и вливая въ каждый чугунъ по 2 ведра тепловатой воды; такъ поставить эти чугуны въ печь, послѣ хлѣбовъ и оставить ихъ въ закрытой печи на 24 часа; потомъ выложить это тѣсто изъ чугуновъ въ большую кадку и начать разводить водой, лѣтомъ холодною, а зимой тепловатою; на эту пропорцію нужно влить отъ 6-ти до 7-ми ведеръ воды судя потому, какъ кто любитъ квасъ погуще или пожиже. Квасъ этотъ долженъ устояться, чтобы гуща опала на дно, а между тѣмъ нужно приготовить слѣд. опару: взять 3 фунта пшеничной муки, 2 фун. гречневой, и 3 стак. хорошихъ дрожжей, развести теплою водою, чтобы образовалось жидкое тѣсто и дать хорошенько подняться; тогда влить эту опару въ бочку и на нее вливать устоявшійся квасъ, хорошенько мѣшая, чтобы не было комковъ; потомъ, накрывъ бочку втулкою, дать простоять квасу часовъ 20, потомъ всыпать въ него 2 фунта мелкаго сахара, размѣшать хорошенько, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить и поставить зимой въ погребъ, чтобы не замерзъ, а лѣтомъ на ледъ.

3530) **Квасъ яблочный и грушевый изъ лѣсныхъ яблокъ и грушъ.** Взять высушенныхъ, простыхъ, лѣсныхъ яблокъ или грушъ, налить ихъ кипяткомъ, накрыть, черезъ сутки слить, процѣдить, употреблять. — Эти же самыя яблоки или груши можно налить другой разъ.

3531. **Квасъ яблочный другимъ манеромъ.** Спѣлыя яблоки разрѣзать ломтиками, вырѣзать изъ нихъ сердцевину, нанизать на нитки не очень плотно, высушить на открытомъ воздухѣ, на солнце. Взять бочку величиною въ $4^1/_2$ ведра, всыпать въ нее 1 ведро этихъ сушеныхъ яблокъ и 1 ведро сушеныхъ грушъ, наполнить бочку рѣчною вскипяченою, но остывшею водою, поставить въ умѣренномъ тепломъ мѣстѣ дня на три, потомъ вынесть въ подвалъ, пусть стоитъ незакупоренною, а только прикрытою холстиною до тѣхъ поръ, пока квасъ не придетъ въ броженіе, тогда закупорить бочку; черезъ три недѣли квасъ можно уже употреблять, лучше разлить его въ бутылки, положивъ въ каждую по 10—20 изюменокъ, засмолить, закопать въ песокъ.

3532) **Квасъ клюквенный.** На 18 бутылокъ воды надо взять 3 фун. клюквы, отъ 2 до 3 фун. сахара, 2 золот. сухихъ дрожжей и $^1/_4$ ф. синяго изюму.

Клюкву размять, налить 9 бут. воды, вскипятить, процѣдить. Налить на туже клюкву другіе 9 бутыл. воды, вскипятить, процѣдить. Въ процѣженный всыпать сахаръ, вскипятить, остудить, распустить въ немъ дрожжи, размѣшать, дать простоять цѣлыя сутки, разлить по бутылкамъ, кладя въ каждую, по 2—3 изюминки, закупорить. Черезъ 2—3 дня квасъ готовъ. Обойдется около 4 коп. бутылка.

3533) **Квасъ лимонный очень вкусный.** Взять 5 лимоновъ, нарѣзать ихъ ломтиками, вынуть всѣ семячки, до послѣдняго, 1 ф. изюму, 4 фун. патоки или меду, положить все въ кадочку, залить 30 бутылками кипятку; когда остынетъ, взять чайную чашку разведенныхъ водою сухихъ дрожжей отъ 5 до золотн., подболтать ихъ 3 столовыми ложками крупичатой муки и положить въ квасъ.

На другой день влить въ квасъ еще 6 бутылокъ холодной воды; когда лимоны и изюмъ поднимутся и будетъ пѣна, то ихъ снять шумовкой, квасъ же процѣдить и разлить въ бутылки, положивъ въ каждую по 2 или по 3 изюменки; хорошенько закупорить и держать въ холодномъ мѣстѣ, лучше всего на ледникѣ 5—6 дней. На пятый день даже можно употреблять его. Квасъ заваривають обыкновенно утромъ, дрожжи же кладутъ въ 4 или 5 часовъ вечера.

3534) **Квасъ легкій инбирный.** На 10 бутылокъ воды положить 1 ф. патоки темной, хорошей, 3 корешка мелко нарѣзаннаго инбирю, одинъ разрѣзанный лимонъ безъ зернышекъ, все это вскипятить разъ пять хорошенько, остудить до

теплоты парнаго молока, положить 1 золотн. сухихъ дрожжей, размѣшать, накрыть салфеткой, оставить въ теплой комнатѣ, пока не поднимется разрѣзанный лимонъ; снять его шумовкой, разлить по бутылкамъ, закупорить хорошенько, засмолить, оставить такъ дней на 5, послѣ чего можно употреблять, если готово, то будетъ играть.

3535) **Яблочный сокъ или сидръ.** Это питье почти ничего не стоющее, хорошо приготовлять тамъ, гдѣ много яблокъ. Снять съ дерева яблоки кислыя отдѣльно, сладкія также, дать имъ полежать на соломѣ, пока не сдѣлаются мягкими, но не гнилыми; потомъ изрубить ихъ какъ рубятъ капусту, выжать изъ нихъ сокъ посредствомъ пресса или тисковъ; сокъ отъ кислыхъ яблокъ выжимать отдѣльно, дать устояться на ледникѣ дня три или четыре, чтобы гуща осѣла, тогда слить осторожно и смѣшать сладкій сокъ съ кислымъ, смотря по вкусу; разлить-въ бутылки, положивъ въ каждую по 2 изюменки, закупорить хорошенько, засмолить, поставить на ледникъ, а потомъ къ зимѣ перенести въ сухой погребъ. Этотъ сидръ сохраняется болѣе года, если будетъ стоять въ холодномъ мѣстѣ, иначе полопаются бутылки.

3536) **Грушевый сокъ или сидръ.** Приготовляется точно также, какъ вышепоименнованый яблочный сидръ № 3535, но нельзя для него употреблять слишкомъ дурныхъ грушъ, т. е., которыя вяжутъ ротъ; собравъ съ дерева груши, разложить ихъ на солому, продержать ихъ такъ, пока не сдѣлаются пріятными для вкуса, но никакъ не допускать ихъ до гнилости и даже до мягкости; тогда ихъ изрубить, выжать въ прессѣ сокъ и поступить, какъ сказано выше, сидръ яблочный.

Грушевый сидръ не можетъ сохраняться такъ долго, какъ яблочный; если груши хороши, то и сидръ вкусенъ.

Б) ЗАГОТОВКА МОСКОВСКИХЪ КВАСОВЪ.

Примѣчаніе. Чтобы эти Московскіе квасы были удачны, нужно наблюдать непремѣнно, чтобы ягоды были зрѣлыя и свѣжія, иначе квасъ будетъ не вкусенъ. Эти квасы, самое дешевое и прохладительное питье въ деревнѣ, гдѣ ягоды имѣютъ даромъ; ихъ лучше приготовлять въ бутыляхъ, потому что бочки и кадки могутъ иногда течь; но квасъ изъ малины и клубники нельзя дѣлать иначе, какъ въ кадкахъ, къ которымъ придѣлываются крышки; и необходимо, чтобы они всегда были накрыты и зарыты въ ледъ.

3537) **Московскій квасъ изъ малины и клубники.** Изъ малины и клубники московскіе квасы дѣлаются особеннымъ образомъ, а именно: Кадка, которая приготовляется для этихъ ягодъ, должна имѣть въ самомъ низу, съ боку просверленную скважину въ $^1/_2$ вершка въ діаметрѣ, которая должна плотно затыкаться деревяннымъ гвоздемъ; въ эту кадку нужно положить въ низъ самой чистой свѣжей соломы, которую хорошенько выполоскать и совершенно высушить на солнцѣ; настилается солома такъ, чтобы квасъ, который потечетъ въ скважину, проходилъ бы сквозь солому, которую должно наслать въ 3 вершка выше скважины, это дѣлается такъ, потому что эти обѣ ягоды очень нѣжны и очень скоро пускаютъ изъ себя родъ ила, когда размокнутъ, солома же задерживаетъ этотъ илъ и квасъ стекаетъ чистый; кадка наполняется ягодами, на которыя наливается отварная вода. Когда возьмется изъ кадки бутылка квасу, то кадка доливается бутылкою кипяченой остывшей воды; если квасъ слишкомъ крѣпокъ, то онъ разбавляется водой, причемъ сластятъ его, по вкусу, передъ самымъ употребленіемъ. Когда квасъ сольется т. е. сдѣлается слишкомъ слабъ, будучи доливаемъ постоянно водою, то его бросаютъ и начинаютъ другую заготовленную кадку; кадка должна стоять непремѣнно на льду и во время жаровъ должна быть обложена кругомъ льдомъ, а зимой въ погребѣ; если квасъ замерзнетъ, то онъ испортится.

3538) **Московскій квасъ изъ морошки.** Насыпается полная бутыль или боченокъ морошки, наливается вскипяченой, остывшей водой, ставятъ этотъ боченокъ

на ледъ, пока вода не получитъ вкуса морошки, тогда сливаютъ воду и поступаютъ, какъ сказано выше; сластить передъ тѣмъ, какъ пить.

3539) **Московскій квасъ изъ барбариса.** Дѣлается точно также, но не нужно насыпать полную бутыль или кадку, потому что квасъ будетъ слишкомъ киселъ, довольно насыпать половину.

3540) **Московскій квасъ изъ вишень.** Вишневый квасъ дѣлается точно также, какъ и изъ морошки, но нужно наблюдать, чтобы отъ каждой вишни былъ оторванъ стебелекъ т. е. чтобы было маленькое отверстіе въ вишнѣ, а иначе вишни долго не дадутъ изъ себя сока. Сластить тогда, когда пить.

3541) **Московскій квасъ яблочный.** Нужно взять самыхъ кислыхъ, но зрѣлыхъ яблокъ, отрѣзать травку, что на верхушкѣ яблока, наполнить яблоками какую угодно бочку, налить ее отварной водой, поставить лѣтомъ и осенью на ледъ, а зимою въ сухой погребъ; сливать яблочную воду и доливать какъ сказано № 3516. можно положить въ бочку лимонной цедры, такъ какъ яблоки не имѣютъ своего запаху; квасъ этотъ легко можетъ простоять годъ и нисколько не испортится. У кого много яблокъ, то очень выгодно этимъ квасомъ замѣнять хлѣбный, который стоитъ гораздо дороже и который не всегда удается, этотъ же квасъ никогда не можетъ испортиться, только наблюдать акуратно, чтобы каждый разъ доливать столько воды, сколько возьмется квасу.

3542) **Московскій квасъ изъ грушъ.** Приготовляется точно также, какъ и яблочный; груши тоже нужно сверху немного срѣзать; также сливая квасъ для употребленія непремѣнно доливать отварной водой; груши для квасу употребляются также самыя кислыя и негодныя для ѣды. Сластить, какъ и прочіе, предъ самымъ употребленіемъ.

3543) **Московскій квасъ изъ красной смородины.** Квасъ этотъ дѣлается какъ и прочіе квасы, но такъ какъ онъ почти не имѣетъ аромата, то можно примѣшивать къ ягодамъ розы не ощипывая листья и цѣльными розами, потому что цѣлая роза имѣетъ болѣе аромата.

3544) **Московскій квасъ брусничный.** Это самый употребительный квасъ, такъ какъ брусника растетъ вездѣ въ большомъ изобиліи; его дѣлаютъ такъ, какъ и всѣ прочіе квасы, онъ можетъ стоять цѣлый годъ и не портится, спивается не скоро, если брать его и акуратно доливать. Сластитъ по вкусу.

2545) **Московскій квасъ рябиновый.** Квасъ этотъ очень здоровъ, если его пить ежедневно по стакану; такъ какъ онъ довольно горекъ, то нужно его развести водой и конечно какъ и всѣ квасы подсластить сахаромъ; дѣлается онъ, какъ и всѣ прочіе; но рябины нужно очень мало насыпать въ бутыль или бочку, не болѣе $^1/_4$ посуды, потому что квасъ будетъ горекъ.

В) ПИВО.

3546) **Пиво домашнее.** Взять солоду ржанаго, смолотаго 1 гарнецъ, муки ржаной тоже 1 гарнецъ, затереть всю эту муку теплой водой. Потомъ взять глиняный большой горшокъ, провертѣть въ немъ отверстіе для спуска сусла, наслать на дно соломы, переложить въ него тѣсто, покрывъ крышкой, поставить въ самую горячую печь; вынувъ это тѣсто на другой день утромъ слить сусло, долить кипяткомъ и опять слить. Химѣлю сварить на эту порцію горсть, положить въ сусло; когда оно все сольется, положить на эту пропорцію стаканъ дрожжей; когда все пиво переходится, разлить его въ бутылки, хорошенько закупорить; всего изъ этой пропорціи должно выйти пива отъ 25 до 30 бутылокъ.

3547) **Пиво скороспѣлое.** Взять 3 стакана солода и $^1/_4$ фунта химѣлю, который растереть хорошенько съ мукой, всыпать въ остроконечный мѣшокъ; широ-

кимъ отверстіемъ держать подъ краномъ самовара, во время его кипѣнія, а подъ острымъ зашитымъ концемъ, чтобы стояла кадочка; нужно чтобы вытекло изъ самовара 12 бутылокъ кипятку и чтобы текло не быстро, а въ половину только отвернуть кранъ. Пиво простудить въ кадочкѣ до теплоты парнаго молока; тогда влить въ него 2 стакана темной хорошей патоки и полстакана самыхъ лучшихъ дрожжей, а когда пиво перебродится, то разлить въ бутылки, закупорить и до употребленія держать въ холодномъ мѣстѣ.

3548) **Домашнее пиво.** 1/2 ведра ячменнаго солода размѣшать въ боченкѣ съ 2 ведрами холодной воды, оставить такъ до слѣдующаго утра. Утромъ перелить все это въ котелъ прибавивъ полную чайную ложку соли, дать исподоволь кипѣть два часа. Прокипятивъ такимъ образомъ два часа положить 1/8 ведра или 6 стакановъ хмѣлю, еще варить минутъ съ 20, процѣдить все это въ боченокъ, дать остынуть, влить тогда чашку свѣжихъ пивныхъ дрожжей и чашку патоки, размѣшать, оставить такъ до вечера. Потомъ разлить въ бутылки, которыя закупорить только на другой день. На слѣдующій день пиво уже будетъ годно къ употребленію и его можно по вкусу употреблять то крѣпче, то слабѣе, то слаще, то менѣе сладко.

3549) **Пиво на англійскій манеръ.** Вынувъ хлѣбъ изъ печки, должно подъ печи хорошенько вымести, насыпать на него 8 фунтовъ хорошаго ячменя или овса и безпрестанно помѣшивая его деревянною лопаткою, высушить, наблюдая, чтобы зерна, не только не пригорѣли, но даже и не поджарились. Потомъ истолочь зерна, всыпать ихъ въ котелъ или иную посуду, налить на нихъ 1 1/3 ведра горячей воды, (въ 65 градусовъ) хорошенько размѣшать, дать постоять часа 3, осторожно слить. На оставшіяся въ котлѣ истолченныя зерна, снова налить ведро горячей воды, (въ 72 градуса), черезъ два часа слить ее, тогда налить ведро холодной воды, которую также слить черезъ полтора часа. Воду слитую съ зеренъ во всѣ три пріема смѣшать вмѣстѣ. Развести 15 фунт. патоки 2 1/2 ведрами теплой воды, вылить ее въ приготовленную жидкость, положить 1/2 фунта лучшаго хмѣлю, вскипятить мѣшая. Черезъ два часа, когда жидкость остынетъ, влить въ нее 2 стакана хорошихъ дрожжей и, размѣшавъ какъ можно лучше, поставить въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы было не менѣе 15 град. тепла. Когда приготовленное такимъ образомъ пиво перебродитъ, слить его въ бочку; оставить ее открытою трое сутокъ, по прошествіи же сего времени втулку заколотить и недѣли черезъ двѣ получится превосходное пиво.

Примѣчаніе. При семъ должно остерегаться, чтобы вода, наливаемая на зерна не была слишкомъ горяча, ибо замѣчено уже, что крутой кипятокъ бываетъ вреденъ.

3550) **Средство исправлять пиво.** Если пиво начинаетъ киснуть, то положить въ него свѣжаго нетопленнаго меду: на 10 ведеръ пива—4 фунта меду, который сперва развести нѣсколькими стаканами пива и когда онъ совершенно въ немъ распустится, тогда уже влить его въ остальное пиво.

3551) **Пиво изъ сосновыхъ побѣговъ.** Срѣзать молодые побѣги сосны, длиною отъ 3 до 4-хъ дюймовъ, накрошить на мелкіе куски, сварить въ водѣ, процѣдить сквозь ветошку. На ведро жидкости положить 2 фунта сахарнаго песку, варить, пока не погустѣетъ, какъ жидкая патока, слить въ боченокъ, закупорить, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ, хоть цѣлый годъ. Приготовляя пиво, брать на каждые 30 бутылокъ воды—по 2 бутылки вышепоименованнаго, сосноваго отвара, кипятить часа два, дать остыть, влить въ винную бочку, предоставить броженію, потомъ разлить по бутылкамъ.

Г) ЗАТОТОВКА МЕДА.

3552) **Медъ сахарный.** 6 ведеръ воды и 1 пудъ сахара, кипятить снимая пѣну, пока не останется 5 ведеръ, тогда снять съ огня, перелить въ кадку, дать

остыть, какъ парное молоко, поставить въ теплую комнату; обмакнуть въ дрожжи французскую булку такъ, чтобы она впитала въ себя не менѣе стакана дрожжей; положить въ сиропъ; если не произойдетъ броженіе, то прибавить еще дрожжей, когда медъ станетъ бродить въ продолженіи 1 часа, булку вынуть, а опустить въ медъ ¼ фунта осетроваго клею, ½ фунта раскрошеннаго фіалковаго корня, лимонной цедры съ 25 лимоновъ, перелить все въ очень крѣпкій боченокъ, хорошенько закупорить и поставить на ледъ, на 12 дней; тогда откупорить, разлить въ бутылки, и сохранять въ погребѣ; употреблять не ранѣе какъ черезъ 4 мѣсяца. Вкусъ этого питья необыкновенно пріятенъ.

3553) **Медъ отличный.** На 6 ведеръ воды положить 20 фунтовъ хорошаго меду и 9 золотниковъ корицы, кипятить въ котлѣ, пока не останется 3 ведра, потомъ снять съ огня, дать остыть какъ парное молоко; тогда взявъ шестикопѣечную французскую булку, обрѣзать кругомъ корку, мякоть обмазать хорошенько самыми лучшими дрожжами, опустить въ котелъ, положивъ туда-же небольшую щепотку хмѣлю сколько можно взять тремя пальцами; если будетъ бродить слишкомъ слабо, то можно прибавить еще ложки двѣ дрожжей; когда же броженіе будетъ достаточное въ продолженіи одного часа, то вынуть булку, процѣдить, влить въ хорошій, очень крѣпкій боченокъ, положа туда слѣдующихъ духовъ, каждыя порознь, завязанные въ кисейныя тряпочки, а именно: кардамону 9 золотниковъ, фіалковаго корня кусочками 9 золотн., гвоздики 6 зол., осетроваго клею ¼ фунта; закупоривъ втулку въ бочкѣ, какъ можно крѣпче, поставить на ледъ поглубже, на 12 сутокъ; потомъ разлить въ бутылки, закупорить, засмолить и держать на ледникѣ; употреблять можно черезъ два мѣсяца.

3554) **Медъ сахарный малиновый.** Этотъ медъ варится точно также, какъ медъ подъ № 3553, но варить не 6 ведеръ воды на пудъ сахара, а только 5 и уваривать, пока не останется 4 ведра; тогда снявъ съ огня, по прошествіи получаса влить въ сиропъ одно ведро выжатаго изъ свѣжей малины сока, размѣшать; когда почти остынетъ, положить дрожжи. Далѣе поступить, какъ сказано въ № 3532; если цвѣтъ сахарнаго малиноваго меда будетъ слишкомъ свѣтелъ, то подцвѣтить кошенилью, сокъ изъ малины не протирать сквозь сито, а выжимать въ тискахъ какъ масло. Такимъ образомъ медъ варится изъ всякихъ ягодъ.

3555) **Медъ сахарный изъ черной смородины.** Этотъ медъ приготовляется точно также какъ медъ № 3554 и № 3553; вмѣсто сока малины кладется сокъ изъ черной смородины, которую выжимать въ тискахъ; если цвѣтъ будетъ слишкомъ свѣтелъ, подцвѣтить черникою.

3556) **Медъ сахарный изъ апельсиновъ.** Приготовляется точно также, какъ медъ № 3531, но вмѣсто лимонной цедры кладется цедра апельсинная съ 30 апельсиновъ.

3557) **Приготовленіе настоящаго монастырскаго меда для питья.** Для приготовленія меда берется самый лучшій, чистый медъ, безъ малѣйшей примѣси воску.

Взять хорошо вылуженный, желѣзный или мѣдный котелъ, влить въ него гарнецъ меда и два гарница воды, размѣшать, поставить на плиту. Отъ того времени какъ закипитъ, кипятить три часа, на ровномъ, легкомъ огнѣ. По истеченіи этихъ трехъ часовъ, положить въ медъ хмѣлю, завязаннаго въ рѣдкую ветошку и не надъ самымъ хмѣлемъ; вшить въ тряпочку чистый камешекъ, чтобы хмѣль оставался на днѣ. На каждый гарнецъ этой жидкости положить по два лота хмѣлю; слѣдовательно, на гарнецъ меду съ двумя гарнцами воды надо положить всего шесть лотовъ

Съ хмѣлемъ надо варить одинъ часъ и, по исходѣ этого часа, надо смѣрить лучинкою; если жидкости окажется менѣе значка, надо долить до значка горячей

кипяченой воды, даже немного болѣе, потому что когда медъ кипитъ, то обыкновенно поднимается, такъ что его дѣлается гораздо менѣе, когда совершенно остынетъ. Доливъ этой воды, разъ вскипятить, отставить и прикрыть.

Пока медъ еще довольно тепелъ, процѣдить его сквозь ветошку или рѣдкое полотно въ деревянную или стеклянную посуду, но такъ, чтобы наполнить ея четыре пятыхъ только, прикрыть тюлемъ, и ставить въ теплое мѣсто отъ 18 до 20 градусовъ, зимою—у печки, лѣтомъ—на солнце.

Дня черезъ два медъ начинаетъ пѣниться или ферментоваться.

Если медъ будетъ стоять въ низшей температурѣ, то онъ не придетъ въ броженіе, а будетъ даже плѣснѣть и портиться; чѣмъ мѣсто будетъ теплѣе, тѣмъ скорѣе медъ будетъ готовъ. Обыкновенно требуется для этого отъ трехъ до пяти недѣль. Черезъ три недѣли надо послушать: если медъ сильно шумитъ, оставить его еще, если-же пересталъ шипѣть и слышенъ уже запахъ меду и крѣпость, то, значитъ, онъ готовъ.

Вообще, желая имѣть медъ покрѣпче, надо дать ему спокойно стоять въ теплѣ, пока не перестанетъ шипѣть, а желая имѣть медъ по-слабѣе и по-слаще, можно его процѣдить, когда еще будетъ шипѣть.

Передъ тѣмъ, какъ цѣдить его, вливается въ эти три гарнца меда стаканъ чайной эссенціи, полученной изъ одной чайной ложечки хорошаго чаю и стакана кипятку.

Жидкость медовую не мѣшать, а осторожно слить, процѣживая сквозь фланель, и повторяя это даже нѣсколько разъ, пока медъ не будетъ совершенно чистый, прозрачный. Процѣженный такимъ образомъ медъ уже годенъ къ употребленію, но черезъ полгода онъ будетъ лучше, а черезъ годъ—превосходный. Вообще, чѣмъ дольше будетъ стоять, тѣмъ онъ будетъ становиться все лучше, хотя-бы лѣтъ двадцать.

Примѣчаніе. Кто хочетъ, чтобы медъ былъ слаще и крѣпче, тотъ можетъ на гарнецъ меду лить не два, а одинъ гарнецъ воды, смѣрить лучинкою и тогда долить другой гарнецъ.

Также можно класть меньше хмѣлю, а больше чаю.

Специй никакихъ не надо класть, медъ самъ по себѣ имѣетъ достаточно аромату.

Если медъ хорошо выстоится и будетъ процѣженъ, когда совершенно перестанетъ шипѣть, въ такомъ случаѣ можно его разлить въ тонкія обыкновенныя бутылки, онѣ не полопаются; если же будетъ сливаться раньше, то бутылки нужно употреблять покрѣпче.

Не слѣдуетъ медъ держать долго въ бочкахъ, въ винномъ погребѣ, потому что плѣснѣетъ и получаетъ затхлый запахъ.

Вода, употребляемая для приготовленія меда, должна быть мягкая—рѣчная, въ крайнемъ случаѣ колодезная, но такая, въ которой намыливалось-бы мыло и которая можетъ быть употребляема для мытья бѣлья.

Посуда употребляемая для приготовленія меда, должна быть, если не новая, то совершенно чистая, а бутылки совершенно сухія, которыя надо для этого заранѣе, за нѣсколько дней, хорошенько выполоскать и опрокинуть.

ОТДѢЛЪ XLVII.

Заготовка уксуса, горчицы, п отнаго масла, разныхъ крупъ и крахмала.

А) УКСУСЪ.

3558) **Уксусъ обыкновенный для маринованія салатовъ.** На 7 гарнцевъ ключевой воды, взять 1 гарнецъ водки, влить въ боченокъ, положить въ него листъ простой бумаги, который намазать 1 ф. нерастопленнаго, свѣжаго меда, вмѣстѣ съ воскомъ и свернуть въ трубку.

Точно такимъ образомъ приготовить еще два боченка; всѣ эти три боченка поставить въ теплое и сухое лѣто на солнце, а зимою въ теплую комнату, недалеко, но не подлѣ печи, не закупоривать ихъ втулкою, а накрыть только полотномъ; оставить ихъ такъ, не трогая, мѣсяца на три, по истеченіи этого времени уксусъ уже можно употреблять. Уходъ за уксусомъ, говорятъ, долженъ принадлежать только одному человѣку и то мужчинѣ; наставлять уксусъ надобно въ пятницу на новолуніи.

Черезъ три мѣсяца, когда уксусъ будетъ готовъ, въ пятницу на новолуніи, утромъ на тощахъ, натянуть уксусъ ливеромъ (не опуская его глубоко, чтобы не испортить гнѣзда) столько, сколько надобно для мѣсячнаго употребленія и сколько будетъ взято уксусу, столько же и долить боченокъ ключевою водою съ водкою (7 частей воды, 8-я часть водки), но не доливать никогда уксусомъ, потому что отъ этого весь уксусъ испортится. На другой мѣсяцъ, взять такимъ же образомъ уксусъ изъ втораго боченка и также долить; на третій мѣсяцъ, все-таки въ пятницу на новолуніи, взять уксусъ изъ третьяго боченка. Такимъ образомъ уксусъ никогда не выведется и будетъ стоять по три мѣсяца.

Когда берется изъ боченка уксусъ и доливается водою съ водкою, можно прибавлять понемногу меду, но не бумаги, которая кладется только одинъ разъ, съ самаго начала.

Если гнѣздо долго не образуется то, чтобы приспѣшить его, дѣлаютъ слѣдующимъ образомъ; взять свѣжее куриное яйцо, сдѣлать въ немъ на обоихъ концахъ не очень большія отверстія и, прижавъ ихъ пальцами, чтобы не вышелъ бѣлокъ, опустить яйцо осторожно бокомъ въ уксусъ. Черезъ двѣ-три недѣли, около яйца начнетъ образовываться гнѣздо, уксусъ начнетъ крѣпнуть и поправляться.

3559) **Уксусъ экстрагонный.** На одинъ гарнецъ, т. е. на 4 бутылки вышеописаннаго уксуса, или № 3562, или уксуса № 3563, взять 2 стакана вымытыхъ и высушенныхъ листьевъ и стебельковъ эстрагона, слить, сложить все это въ бутыль, не закупоривать, но прикрыть только холстиною, поставить въ теплое мѣсто на одинъ мѣсяцъ, но не болѣе, потомъ процѣдить, разлить въ бутылки, закупорить.

3560) **Хлѣбный уксусъ.** 2 гарнца ржаной муки заварить горячею водою, но

не кипяткомъ, размѣшать, накрыть, поставить въ печь, послѣ хлѣбовъ, часовъ на 12; когда каша эта сдѣлается красноватою и осолодѣетъ, тогда переложить въ кадку 4 ведерную, развести кипяткомъ 4 ведрами, пусть остынетъ; тогда положить 4—5 ложекъ дрожжей, накрыть; когда начнется броженіе, т. е. на другой день, слить осторожно жидкость, процѣдить ее сквозь полотно, слить въ боченокъ, прибавить бутылки 3 хорошей водки, положить кусокъ хлѣба, намазаннаго $1^1/_2$ стаканомъ меду, прикрыть втулку полотномъ и пусть стоитъ такъ лѣтомъ на солнце, а зимою въ теплой комнатѣ, впродолженіе трехъ мѣсяцевъ такъ, чтобы никто до боченка не дотрагивался. Когда сверху образовавшаяся пѣна, въ родѣ плѣсни, опадетъ сама собою внизъ, тогда уксусъ готовъ, можно разлить его въ бутылки. Этотъ чистый уксусъ можно употреблять къ столу, какъ въ кушанья, такъ и для всѣхъ маринованныхъ салатовъ, фруктовыхъ или овощныхъ.

3561) **Уксусъ изъ березоваго сока**. Весною, въ апрѣлѣ мѣсяцѣ, налить въ боченокъ 2 ведра березоваго сока и 2—3 бутылки простой, хорошей водки, положить 1 фунтъ меда, намазаннаго на синей бумагѣ; поставить въ теплое мѣсто, не закупоривая боченка, а только прикрывъ тряпочкою; этотъ уксусъ чрезвычайно вкусенъ и здоровъ.

3562) **Винный уксусъ**. Если есть 5—6 бутылокъ испортившагося, кислаго вина, слить его въ боченокъ, налить 1 ведромъ холодной, кипяченой воды, прибавить фунта 2 сахара или меда, положить виннаго камня около 3 золотниковъ, поставить въ тепломъ мѣстѣ, не закупоривая, а прикрывъ втулку полотномъ. (Нѣкоторые кладутъ въ него старое гнѣздо ласточекъ). Черезъ 2 мѣсяца уксусъ долженъ быть готовъ, тогда разлить его въ чистыя большія бутыли или бутылки, закупорить.

3563) **Хлѣбный уксусъ.** Взять 3 штофа дождевой воды, вскипятить ее въ хорошо вылуженной кастрюлькѣ или въ самоварѣ, распустить въ ней 12 лотовъ мелко истолченнаго, виннаго камня и 18 лотовъ хорошаго меда; прибавить еще $3^1/_2$ штофа дождевой воды и $^1/_2$ штофа хорошей водки, (изъ ржи) слить все это въ ведерную бутыль, наполняя ее $^7/_8$ частей. 12 или 16 лотовъ ржанаго хлѣба налить 3 стак. крѣпкаго уксуса; когда хлѣбъ разбухнетъ, сложить его вмѣстѣ съ уксусомъ въ бутыль, размѣшать все хорошенько длинною, чисто оструганною палочкою; бутыль не закупоривать пробкою, а завязать только тряпочкою, поставить въ теплую комнату, на шкапъ. Оставить такъ, не трогая его, на 8 или 10 недѣль. Когда уксусъ будетъ готовъ, слить его осторожно, разлить въ бутылки, процѣживая сквозь пропускную бумагу. Въ гущу, оставшуюся въ бутылкѣ, можно влить опять воды, смѣшанной съ медомъ и водкою, какъ сказано выше и дѣлать свѣжій уксусъ, но не прибавляя болѣе виннаго камня и хлѣба.

Изъ этой пропорціи выйдетъ уксусу 7 штофовъ. Въ этотъ уксусъ, въ бутыль можно класть пѣну съ варенья, ягоды изъ подъ наливокъ, шиповокъ и проч.

3564) **Изюменный уксусъ.** Нужно имѣть хорошій, дубовый, 10 ведерный боченокъ, конечно съ желѣзными обручами, испытать не течетъ ли онъ и тогда взять 20 фун. изюма, самой низкой доброты, истолочь его какъ тѣсто, положить въ боченокъ, налить на него 6 ведеръ рѣчной тепловатой воды, не горячѣе парнаго молока и, накрывъ втулку ветошкой, поставить боченокъ на теплую печь, положивъ подъ боченокъ доску, чтобы не было слишкомъ горячо; по истеченіи 8 сутокъ, положить въ боченокъ 10 фунт. меда, который развести $^1/_2$ ведромъ воды, чтобы совершенно смѣшался съ водой; по прошествіи 4 мѣсяцевъ уксусъ долженъ быть готовъ, тогда его слить и на гущу налить опять 4 ведра тепловатой воды и положить 5 фун. меда и 2 фун. толченаго, виннаго камня, оставить на 3 мѣсяца; потомъ опять слить и продолжать все такимъ же манеромъ; какъ ста-

неть замѣтно, что уксусъ слабѣетъ, т. е. изюмъ теряетъ свою силу, тогда, вливая 4 ведра воды и 5 фун. меда, прибавлять всякій разъ 4 штофа пѣннаго вина. Соблюдая все это, можно имѣть вѣчно хорошій уксусъ. Если гнѣздо сдѣлается слишкомъ высоко и боченокъ станетъ мало вмѣщать въ себя уксусу, вылить всю гущу изъ боченка, отдѣлить часть гнѣзда прочь, а остальную гущу опять влить въ боченокъ. При приготовленіи уксуса нужно соблюдать большую чистоту, все постороннее попавшее въ боченокъ портитъ уксусъ.

3565) **Красный пивной уксусъ.** На 4 ведра окислаго пива положить 1 фун. горячаго ржанаго хлѣба, безъ корки, 4 стак. меда или 8 стак. черной патоки, 1 листъ простой писчей бѣлой бумаги, вымазанной со всѣхъ сторонъ медомъ, все это опустить въ боченокъ и поставить на теплую печь, но подъ боченокъ непремѣнно поддѣлать подставки или положить толстую доску, чтобы не было слишкомъ горячо. Втулку боченка не должно закупоривать, а только покрыть ветошкой и примазать ее кругомъ глиной или мягкимъ хлѣбомъ.

3566) **Уксусъ изъ яблокъ.** Собрать упавшія съ дерева яблоки, даже не совершенно зрѣлыя, сложить ихъ въ кучу, но наблюдать, чтобы онѣ не сгнили, а только сдѣлались бы мягче; тогда изрубить ихъ сѣчкой такъ мелко, какъ рубятъ капусту, класть въ остроконечные мѣшки и выжимать сокъ посредствомъ пресса; весь выжатый сокъ влить въ кадку и поставить на 3 дня на ледъ, потомъ слить осторожно чистый сокъ, не затрагивая гущу, влить его въ крѣпкій, дубовый боченокъ; на каждое ведро сока положить 1 стаканъ меда или 2 стакана черной патоки; положить если есть готовое уксусное гнѣздо, а за неимѣніемъ его листъ писчей бумаги вымазанный медомъ, втулку накрыть ветошкой, примазать ее, и такъ оставить на 3 мѣсяца. Этотъ уксусъ дѣлается очень долго и если въ него не класть меду, то иногда онъ стоитъ годъ до полной готовности, онъ бываетъ очень крѣпокъ и пріятенъ, а главное еще то, что онъ почти ничего не стоитъ тамъ, гдѣ есть свой садъ, потому что онъ можетъ быть сдѣланъ и безъ меду, который какъ и гнѣздо кладутся для скорости; оставшіяся выжимки можно сложить на гряду если яблоки были зрѣлыя, то весной всѣ сѣмена дадутъ ростъ и сформируется школа.

3567) **Ягодный уксусъ.** Взять пяти или шести ведерный боченокъ, насыпать въ него до половины какихъ угодно ягодъ, кромѣ земляники и брусники, влить въ него 3 ведра кипятку и оставить на 2 недѣли, закупорить втулку очень слабо, и нѣсколько разъ въ день взбалтывать боченокъ; послѣ этого времени положить въ боченокъ $1^1/_2$ фун. ржанаго хлѣба безъ корки, намазавъ его медомъ, 1 горсть бѣлаго гороха, 1 горсть дубовыхъ щепочекъ, кусокъ хлопчатой бумаги величиной въ стаканъ, листъ писчей бѣлой бумаги намазанный медомъ, 5 стак. меда и 3 штофа пѣннаго вина, втулку накрыть только ветошкой и примазать ее; когда уксусъ будетъ готовъ, то слить его и влить опять 3 ведра рѣчной воды, съ такимъ же количествомъ меда и вина, какъ сказано выше; слитый уксусъ въ первый разъ сохранить и смѣшать со вторымъ наливомъ, потому что первый будетъ ароматнѣе. Этотъ уксусъ можно наливать постоянно такимъ же манеромъ, но когда ягоды потеряютъ свой вкусъ и силу, то можно ихъ выбросить, а на сформировавшемся гнѣздѣ будетъ постоянно хорошій уксусъ.

3568) **Скороспѣлый уксусъ.** Взять 6 ведеръ рѣчной воды, кипятить ее пока останется 3 ведра. Изъ ячменной сѣянной муки испечь обыкновенный кислый хлѣбъ, и когда онъ простынетъ, разрѣзать его на ломти и высушить въ печи, соблюдая, чтобы эти сухари никакъ не пригорѣли; когда они простынутъ, то истолочь ихъ мелко и всыпать въ мѣшочекъ, сдѣланный на подобіе колбасы изъ рѣдкаго крестьянскаго холста; вливъ воду въ боченокъ, опустить туда черезъ втулку

мѣшокъ съ сухарями, влить 3 штофа пѣннаго вина, 3 фун. меда, размѣшаннаго съ водой и 1 фун. виннаго камня; вода, куда все это опускается, должна быть теплоты парнаго молока; тогда накрыть втулку ветошкой, примазавъ ее и не закупоривая, оставить на 6 недѣль; черезъ два мѣсяца уксусъ долженъ быть готовъ. Мѣшокъ для сухарей долженъ быть вершковъ 10 длиною и ширины такой, чтобы вошелъ въ втулку.

3569) **Малиновый уксусъ.** Взять ведерную бутыль, наполнить ее, до половины свѣжей малиной и долить полную отварной теплой водой, положить въ нее $1^1/_2$ стак. меда, 1 стак. дрожжей и 1 бутылку пѣннаго вина, поставить на солнце и бутыль не закупоривать, а обвязать только ветошкой; бутыль для этого уксуса должна быть очень толстаго стекла, а за неимѣніемъ такой бутыли уксусъ можно приготовлять въ боченкѣ, который поставить въ теплое мѣсто; когда уксусъ будетъ готовъ, то слить его и налить другую такую же пропорцію.

3570) **Розовый уксусъ.** Собрать шиповникъ, ощипать лепестки, отрѣзать бѣлые кончики прочь, высушить розовые, всыпать $^1/_4$ или $^1/_2$ бутыли, положить немного стручковаго перцу, одинъ мушкатный орѣхъ, кусочекъ корицы, нѣсколько гвоздикъ, налить самаго крѣпкаго ренскаго уксусу, закупорить крѣпко, поставить на солнце недѣли на двѣ—на три, процѣдить, выжать.

3571) **Средство, чтобы не портился уксусъ.** Бутылки съ уксусомъ поставить въ воду, кипятить ее 15—20 минутъ, дать въ водѣ же остынуть.

3572) **Уксусъ для маринованія сладкихъ салатовъ.** На 4 фунта фруктовъ или ягодъ взять $4^1/_2$ стак. обыкновеннаго уксуса, $1^1/_2$ фунта меда, но лучше сахара, крупно истолченной гвоздики, не менѣе 50 штукъ, корицы вершка 2; штукъ 30—50 англ. перца и 4 — 6 шт. лавроваго листа, ложку соли, которая предохраняетъ отъ плѣсни, вскипятить.

Для кислыхъ ягодъ сахара надо положить до 2 фунтовъ.

3573) **Еще уксусъ для маринованія ягодъ и фруктовъ.** На $^1/_4$ штофа уксуса 1 штофъ воды, $1^1/_2$ фун., т. е. $4^1/_2$ стак. сахара кусками, $^1/_4$ ложки селитры, $^1/_4$ ложки соли, 1 листикъ лавроваго листа и немножко корицы, вскипятить, остудить, залить виноградъ, вишни, сливы и вообще фрукты.

3574) **Уксусъ для маринованія овощей и зелени.** Приготовляется точно также, какъ уксусъ № 3573, но сахару кладется только куска 3—4.

3575) **Уксусъ для маринованія рыбъ и мяса.** На бутылку уксуса взять 2 ложки соли ровно съ краями, мелко нашинкованнаго селлерея, петрушки, моркови, луковицу, горсть англ. перца, горсть лавров. листа, немного мушкат. цвѣта, гвоздики (корицы, кардамону и чесноку кто любитъ), вскипятить, остудить.

3576) **Еще уксусъ для маринованія мяса.** Приготовляется точно также, но только на эту пропорцію уксуса можно прибавить 3 стак. воды и соли взять до $^2/_3$ стакана.

3577) **ОБЩЕЕ ПРИМѢЧАНІЕ ОТНОСИТЕЛЬНО МАРИНОВАНІЯ.** Для маринадъ лучше всего запасаться уксусной кислотой (acidum acaeticum), потому что продажный уксусъ, а въ особенности уксусная эссенція встрѣчается рѣдко совсѣмъ чистою, такъ какъ изъ экономіи вмѣсто уксусной прибавляютъ иногда сѣрную кислоту, которая стоитъ 8 коп. фунтъ, тогда какъ уксусной—цѣна 80 коп.

Уксусная кислота такъ сильна, что облитый ею тараканъ немедленно высыхаетъ. Эта уксусная кислота такъ чиста, что ее нечего кипятить, а только вливать ее по вкусу въ воду, уже вскипяченную съ солью, сахаромъ и специями.

В) ЗАГОТОВКА ГОРЧИЦЫ.

3578) **Горчица очень прочная.** На 3 столовыя ложки съ верхомъ горчицы, положить $1^1/_2$ золотника толченой гвоздики и 2 ложки съ верхомъ, сахару, развести

все это въ каменной кастрюлечкѣ хорошимъ уксусомъ, чтобы было гораздо жиже обыкновенной горчицы и чтобы не было ни одного комка; тогда поставить на плиту и варить, пока не сдѣлается густо, какъ самое густое тѣсто. Тогда снять съ огня и развести холоднымъ уксусомъ до обыкновенной густоты, разлить по банкамъ и на первую недѣлю поставить на теплую печь, а потомъ сохранять въ комнатѣ. Такъ приготовленная горчица можетъ стоять болѣе года; если слишкомъ загустѣетъ, стоитъ только развести ее уксусомъ и размѣшать.

3579) **Горчица на манеръ французской.** На $1^1/_2$ фун. сѣрой или желтой горчицы положить $^1/_2$ фун. сахара, 4 столовыя ложки толченыхъ и просѣянныхъ сквозь сито ржаныхъ сухарей, десертную ложку соли, $^1/_2$ чайной ложки толченаго перцу, маленькую баночку капорцевъ, маленькую баночку оливокъ, 2 голландскихъ селедки, 4 столовыя ложки разсола отъ голландскихъ сельдей, безъ малѣйшаго запаху; сельди, капорцы и оливки изрубить очень мелко и протереть сквозь сито, потомъ смѣшать съ горчицей и весь составъ, вмѣстѣ, растереть хорошенько, разводя лучшимъ рейнскимъ уксусомъ, съ прибавкой $^1/_2$ бутылки французскаго уксуса; прежде влить французскій уксусъ, а рейнскаго прибавить сколько войдетъ, чтобы горчица не была слишкомъ густа, потому что она отъ времени густѣетъ. Если приготовляется желтая горчица, то перцу класть не нужно.

3580) **Кислая горчица.** На 3 ложки желтой горчицы, положить 4 ложки вареңаго и протертаго на подситокъ щавеля, размѣшавъ его съ горчицей, развести его хорошимъ крѣпкимъ уксусомъ, настояннымъ на эстрагонѣ; на эту пропорцію положить 2 столовыя ложки съ верхомъ мелкаго сахару, ложку мелко растертыхъ капорцевъ и 2 чайныхъ ложки соли; дѣлать не густо, а какъ обыкновенная французская горчица; она не такъ прочна, какъ вышеописанныя, но все-же можетъ сохраняться около двухъ мѣсяцевъ.

3581) **Яблочная отличная горчица.** Нужно испечь хорошихъ кислыхъ яблокъ, горячія протереть сквозь сито; на 3 ложки желтой горчицы положить 4 ложки протертыхъ яблокъ, перемѣшать вмѣстѣ, прибавить на эту пропорцію 2 столовыя ложки съ верхомъ сахара, развести хорошенько уксусомъ, вскипяченнымъ со специями, какъ для маринованія; можно положить 2 чайныя ложки соли. Эта горчица отличнаго вкуса, начать употреблять ее лучше не ранѣе, какъ черезъ 3 дня.

3582) **Грушевая горчица.** Очистивъ 20 спѣлыхъ грушъ, сварить ихъ въ маломъ количествѣ воды до мягкости, тогда откинуть ихъ на сито и когда вода вся стечетъ, протереть груши сквозь сито, и поступить, какъ сейчасъ сказано о яблочной горчицѣ; эта горчица еще вкуснѣе яблочной.

3583) **Горчица простымъ способомъ.** На 3 ложки англійской горчицы положить 2 ложки сахара и чайную ложку съ верхомъ соли, размѣшать все вмѣстѣ и развести хорошимъ холоднымъ уксусомъ, необходимо тереть ее по крайней мѣрѣ съ часъ, чѣмъ болѣе, тѣмъ лучше, отъ тренія она очень выигрываетъ и во вкусѣ, и въ крѣпости.

3584) **Горчица сѣрая.** На 1 фун. сѣрой горчицы положить $^1/_2$ фун. сахара, размѣшать хорошенько, влить потомъ $^1/_2$ стакана вина *вейнъ-де-гравъ*, развести хорошимъ уксусомъ до густоты жидкой кашки, тогда разлить по банкамъ, закупорить, засмолить и поставить въ теплой комнатѣ на 3 недѣли, послѣ чего выйдетъ прекрасная горчица.

3585) **Горчица сѣрая, на манеръ французской.** На 1 фун. сѣрой горчицы положить $^1/_2$ фун. сахара, размѣшать хорошенько и въ эту смѣсь вливать по немногу хорошаго прованскаго масла, мѣшая постоянно, пока горчица превратится въ комъ очень густой и весь пропитанный масломъ; тогда всыпать въ нее $1^1/_2$ золотн. толченой корицы и $1^1/_2$ золотн. толченой гвоздики, развести французскимъ холод-

нымъ уксусомъ, пока она не сдѣлается жидка какъ кашка, тогда разлить въ банки, закупорить и продержать недѣлю на теплой, но не горячей печкѣ, послѣ чего можно употреблять.

3586) **Горчица по англійски.** Взять $^1/_2$ фунта сухой англійской горчицы, всыпать въ салатникъ, влить 3 ложки прованскаго масла, размѣшать, накрыть, оставить такъ на 12 часовъ. По прошествіи этого времени, вскипятить $^3/_4$ стак. крѣпкаго уксуса эстрагона, влить его понемногу въ горчицу, постоянно мѣшая, пока не остынетъ; всыпать 2 столовыя ложки мелкаго сахара или болѣе, и ложечки три подожженнаго сахара, размѣшать и горчица готова.

3587) **Горчица другимъ манеромъ.** $^1/_2$ фунта англійской горчицы всыпать въ кастрюльку, облить $^3/_4$ стак. кипящаго крѣпкаго уксуса эстрагона, всыпать $^1/_2$ фунта мелкаго сахара, влить ложку жженаго сахара, размѣшать хорошенько, поставить на плиту, вскипятить мѣшая, перелить въ салатникъ, мѣшать пока не остынетъ. Если окажется слишкомъ густа, можно развести горячимъ уксусомъ.

3588) **Горчица домашняя.** Когда созрѣетъ въ огородѣ горчица домашняя, не сарептская, собрать ее, разсыпать на скатерть, вымолотить, просѣять сквозь рѣшето, вычистить, чтобы не осталось плевъ, всыпать въ мѣшочекъ, держать въ сухомъ мѣстѣ. Когда нужно приготовить горчицу, вымыть ее, высушить въ печи послѣ хлѣбовъ; когда будетъ совершенно суха, истолочь въ ступкѣ или смолоть въ мельницѣ отъ кофе, просѣять сквозь частое сито; 1 стаканъ меда поставить на плиту, вскипятить до-красна, когда подрумянится, всыпать 1 стаканъ смолотой или истолченой горчицы, развести вскипяченымъ и остывшимъ уксусомъ, размѣшать до гладкости и тотчасъ-же закупорить.

3589) **Горчица другимъ манеромъ.** Взять $^1/_4$ фунта, т. е. $^1/_2$ стакана мелкаго сахара, $2^1/_2$ стакана воды, кипятить до тѣхъ поръ, пока не только выкипитъ вода, но чтобы сахаръ подрумянился, тогда влить $1^1/_2$ стакана уксуса, размѣшать хорошенько, всыпать толченой горчицы такъ, чтобы сдѣлалось густо, вскипятить, мѣшая, снять съ огня. Вскипятить отдѣльно $1^1/_2$ стакана уксуса съ горстью зеленаго эстрагона и немного соли, процѣдить и протереть сквозь рѣдкое сито, развести горчицу до обыкновенной густоты; кто любитъ сладко, можетъ прибавить сахару. Налить неполную бутылку, засмолить. Такая горчица чѣмъ дольше стоитъ, тѣмъ она лучше.

В) ЗАПАСЫ ИЗЪ ПОСТНАГО МАСЛА.

3590) **Прованское масло.** Самое лучшее изъ постныхъ маслъ, это—прованское «huile vierge» бѣловатаго цвѣта, выжимаемое изъ неперезрѣлыхъ оливокъ, растущихъ на островахъ Греческаго архипелага, на берегахъ Адріатическаго и Средиземнаго морей, въ Греціи, Далмаціи и Южной Франціи. Масло выжатое изъ перезрѣлыхъ оливокъ, уже хуже и болѣе желтоватаго цвѣта, а еще худшее масло—зеленоватаго цвѣта.—Прованское масло употребляется для приготовленія бифстекса, салатовъ, горчичныхъ соусовъ, подается къ селедкѣ, жарится въ немъ рыба и т. п., стоитъ около 60 коп. фунтъ.

3591) **Средство сохранять прованское масло** болѣе года свѣжимъ. Не закупоривать его, а завязывать ветошкой, держать въ комнатѣ, но только не на солнцѣ.

3592) **Маковое масло.** Приготовляется изъ бѣлаго мака и цвѣтомъ похоже на прованское, стоитъ около 40 коп. фунтъ, употребляется для жаренья рыбы, для заправки постныхъ суповъ и соусовъ.

3593) **Горчичное масло.** Горчичное масло приготовляется слѣдующимъ образомъ: Взять высушенныя слегка горчичныя сѣмена, очистить ихъ отъ кожицы въ жерновахъ, какъ это дѣлается съ ячменемъ и просомъ, приготовляемомъ на крупы;

потомъ истолочь ихъ, просѣять, всыпать въ большую жестянку съ плотною крышкою, опустить эту жестянку въ воду, кипятить $^1/_2$ часа и горячую горчицу, вынимая изъ жестянки, толочь въ ступкѣ, складывать въ остроконечные мѣшки и выбивать масло въ прессѣ, какъ обыкновенно. Выжатыя сѣмена нужно нѣсколько разъ складывать въ жестянку, разогрѣвать ихъ въ кипяткѣ и опять выбивать въ прессѣ, пока въ нихъ совершенно не останется масляныхъ частицъ. Горчичное масло стоитъ около 40 коп. за фунтъ; употребляется во всѣ постныя кушанья.

3594) **Горчичное масло другимъ манеромъ.** Очищенныя сѣмена горчицы перетолочь хорошенько въ ступкѣ, потомъ переложить ихъ на сито и держать надъ паромъ кипятка, пока онѣ согрѣются и во время нагрѣванія почаще мѣшать ихъ ложкою, подкладывая подъ сито бумагу, на которую должны сыпаться сѣмена; перемѣшавъ ссыпать ихъ обратно въ сито; когда онѣ хорошо нагрѣются, класть ихъ въ остроконечные мѣшки и выбивать масло въ прессѣ; выбитыя сѣмена нужно нѣсколько разъ нагрѣвать вышесказаннымъ способомъ и всякій разъ выбивать въ прессѣ, пока при выбиваніи масло совершенно не перестанетъ капать. Изъ пуда горчицы выходитъ отъ 7 до 9 фунт. масла.

3595) **Орѣховое масло.** Стоитъ около 40 копѣекъ фунтъ, употребляется для жаренья рыбъ, подправки суповъ и соусовъ. Чтобы сохранить орѣховое масло свѣжимъ года два и даже болѣе, нужно на 10 фунтовъ этого масла положить $^1/_2$ гарнца бѣлаго гороха, который прежде истолочь въ ступкѣ, какъ самая крупная крупа, просѣявъ мелкія части сквозь сито; употреблять масло не сливая съ гороха.

3596) **Подсолнечное масло**. Дешевле всѣхъ, а именно около 22 коп. за фунтъ; употребляется для жаренья рыбъ и заправки соусовъ и суповъ; приготовляется изъ сѣмянъ подсолнечника.

3597) **Какъ исправлять конопляное масло**. Конопляное масло приготовляется изъ сѣмянъ конопли, стоитъ около 14 коп. фунтъ, употребляется бѣдными людьми въ кушанья, но большею частью для освѣщенія. Чтобы отнять отъ него дурной запахъ и вкусъ надо на бутылку масла взять 6 головокъ луку средней величины, очистить ихъ, нашинковать, смѣшать съ масломъ, вскипятить въ кастрюлькѣ разъ 5 или 6; тогда во время послѣдняго сильнаго кипѣнія влить въ масло соусную ложку холодной воды и тотчасъ отставить кастрюльку отъ огня, потому что дѣйствіе ледяной воды такъ сильно, что если кастрюлька не очень велика то масло, можетъ выплыть. Конопляное масло идетъ въ пищу и на приготовленіе зеленаго мыла.

3598) **Очищать конопляное масло отъ гущи.** Чтобы очистить напр. 10 ф. коноплянаго масла, нужно взять столовую ложку съ верхомъ толченой селитры, размѣшать ее въ стаканѣ конопляпаго масла, вскипятить разъ 6 или 7 и горячее влить въ бутыль съ 10 фунтами масла, для того, чтобы очистить его. Бутыль не должна быть полная, затѣмъ обвязавъ горло бутылки пузыремъ, наколоть его толстой булавкой, поставить въ теплой комнатѣ или на теплой лежанкѣ; масло сдѣлается такъ свѣтло, какъ маковое, тогда слить его съ гущи и, обвязавъ опять, наколотымъ пузыремъ держать въ холодномъ мѣстѣ.

3599) **Средство очищать конопляное масло для лампадки.** На 8 фун. конопляпаго масла, положить $^1/_4$ фунта купоросваго, оставить на 2 недѣли, затѣмъ влить кипятку столько же, сколько масла, взболтать, дать отстояться, слить и промыть еще разъ. Тогда масло будетъ горѣть въ лампадкѣ, какъ деревянное.

3600) **Средство изъ конопляпаго масла дѣлать подобіе прованскаго.** Взять четвертную бутыль самаго свѣжаго, конопляпаго масла, всыпать въ нее горсть простого желтаго гороха и ломоть искрошеннаго чернаго хлѣба, взболтать, завязать втулку кисеей, безъ пробки, чтобы выдохся конопляный запахъ. Недѣли черезъ 2—3, на днѣ образуется осадокъ черный, какъ деготь. Слить осторожно сверху все масло,

которое окажется самаго свѣжаго цвѣта, на подобіе прованскаго и безъ малѣйшаго запаха.

3601) Приготовляются также масла изъ сѣмянъ: грецкихъ орѣховъ, сѣмянъ виноградныхъ, табачныхъ, сурѣпицы, черной горчицы, хлопчатки, изъ льняного сѣмени. Масло это употребляется на производство лаковъ, для типографныхъ и литографныхъ чернилъ, для мягкаго мыла, для разныхъ масляныхъ красокъ и олифы.

Г) ЗАГОТОВКА РАЗНЫХЪ КРУПЪ, МУКИ И ТОЛОКНА.

3602) **Обварная гречневая крупа.** Взять гречихи, всыпать ее въ кадку такъ, чтобы наполнить только 3-ю долю кадки, налить вдругъ полную кадку кипяткомъ перемѣшивая ложкою, накрыть ее, дать остыть такъ, чтобы можно было въ нее опустить руку; тогда воду слить, откинуть на рѣшето и горячую еще гречиху всыпать въ теплую, но не слишкомъ горячую печь, чтобы крупа въ ней прѣла, пока печь остынетъ; тогда вынуть гречиху и высушить ее въ теплыхъ печахъ; нельзя насыпать толстыхъ слоевъ гречихи просушивая ее. Когда гречиха высохнетъ, молоть ее въ ручныхъ жерновахъ или толочь въ ступкѣ и отдѣлить шелуху.

3603) **Пшеничная крупа.** Взять пшеницу яровую или озимую, все равно, хорошенько ее вычистить отъ всякихъ постороннихъ зеренъ, потомъ вымыть ее и высушить; приготовлять изъ нея крупу, какъ обыкновенно, крупную гречневую. Каша изъ этихъ крупъ очень вкусна, ее варятъ на водѣ и подаютъ къ ней чухонское масло, а кто любитъ, то кашу эту можно варить и на молокѣ.

3604) **Картофельная крупа бѣлая.** Взять сколько угодно картофельной муки, впустить въ нее яичныхъ бѣлковъ столько, чтобы можно было замѣсить очень густое тѣсто, которое протереть сквозь рѣдкое рѣшето, на доску, но чтобы слой на доскѣ былъ самый тонкій, потомъ поставить въ вольный духъ въ печку; когда крупа высохнетъ, вынуть ее, можно перетереть руками, чтобы она была нѣсколько помельче.

3605) **Картофельная крупа желтая.** Приготовляется точно также, какъ и бѣлая, только вмѣсто бѣлковъ нужно класть желтки.

3606) **Зеленая крупа.** Для этой крупы нужно жать зеленую еще рожь, снопы которой должны быть не болѣе 6 вершковъ въ обхватѣ. Приготовить котелъ съ водой и во время самаго сильнаго кипѣнія опустить въ котелъ колосья одного снопа или не болѣе двухъ сноповъ, чтобы не остудить воды; опустивши продержать не долѣе 10 секундъ и вынувъ дать водѣ опять закипѣть и такимъ образомъ опускать въ кипятокъ остальные снопы; вода должна быть соленая. Потомъ воткнуть снопы на изгородь, чтобы они высохли на солнце и затѣмъ, высушивъ ихъ въ печи, вымолотить и сдѣлать крупу.

3607) **Розовая крупа.** Ощипать розы, отрѣзать прочь всѣ бѣленькіе кончики, а остальные листья рубить на доскѣ, пока не сдѣлается какъ каша; тогда, продолжая рубить, положить въ нихъ сбитыхъ въ пѣну яичныхъ бѣлковъ, подсыпая крупичатой муки, пока не сдѣлается совершенно густое тѣсто, въ которое прибавить немного воды; тогда раскатать это тѣсто, какъ на лапшу, нарѣзать мелко, высушить, а послѣ раскрошить. Пропорція: рѣшето обрѣзанныхъ розъ, 10 взбитыхъ бѣлковъ, рюмка воды и муки сколько войдетъ.

3608) Изъ одного пуда ржи выходитъ 35 фун. ржаной муки.

Изъ 1 пуда пшеницы выходитъ 22 фун. муки 1-го сорта, 9 фун. муки 2-го сорта и 5 фун. отрубей.

Изъ 1 пуда зимняго ячменя, который лучше лѣтняго, получается 23 фунта крупной или 21 фун. средней, или 19 фун. самой мелкой крупы.

Изъ 1 пуда хорошаго сухаго овса получается 16 фун. крупы.

3609) **Крупа для овсянаго киселя.** Чтобы овсяный кисель былъ бѣлѣе—его дѣлаютъ изъ крупы, а не изъ муки. Чтобы сдѣлать крупу нужно подсушить овесъ, затѣмъ истолочь его въ деревянной ступкѣ, сдуть съ него мѣхомъ пыль, а чтобы приготовить кисель, взять наприм. 4 стак. этихъ истолченыхъ крупъ, налить на нихъ 8 стакановъ воды, поставить въ кухню подлѣ теплой печки. Если надо имѣть кисель скоро, то намочивши крупу утромъ, положить въ нее корку кислаго хлѣба, то къ вечеру будетъ кисель готовъ. Намоченную крупу къ вечеру разболтать хорошенько и процѣдить сквозь сито, выжимая овсяную шелуху. То что стечетъ сквозь сито называется цѣжь, его надо мѣшая, вскипятить въ кастрюлькѣ нѣсколько разъ. Чтобы кисель былъ пожиже прибавить въ него еще 1—2 стак. воды и тогда уже варить.

3610) **Овсяная крупа для Габеръ-супа.** Крупа эта приготовляется почти также, какъ и толокно (см. ниже), но не надо ее сушить въ такой горячей печи, чтобы крупа не была такъ желта, какъ для толокна, а совсѣмъ почти бѣлая.

3611) **Толокно.** Овесъ просѣять, всыпать въ горшокъ или чугунъ, наполняя его до половины. Накрывъ овесъ чистою тряпочкою, сверху наполнить чугунъ горячей водой, поставить въ печку, когда въ ней разгорятся дрова. По мѣрѣ того, какъ будетъ выкипать вода доливать ее. Когда печка истопится, вынуть чугунъ, выложить овесъ на рѣшето, чтобы вода стекла. Печку же между тѣмъ вымести чисто отъ угольевъ и золы, выложить овесъ кучей въ печку на полчаса, потомъ разсыпать его по печкѣ, мѣшать почаще, чтобы ровно высыхалъ и на цѣлую ночь оставить въ печкѣ. На слѣдующій день вынуть овесъ, вытопить печь, но уже не такъ жарко, какъ въ первый разъ, разсыпать опять овесъ и опять мѣшать, чтобы не подгорѣлъ. Когда совершенно высохнетъ и простынетъ, тогда толочь въ ступкѣ и сѣять сквозь рѣшето; толочь и просѣивать раза три одну и ту же крупу. Оставшуюся потомъ на рѣшетѣ крупу спрыснуть соленой водой и смолоть на муку, которая и составитъ толокно.

3612) **Картофельная мука.** Приготовлять картофельную муку самое выгодное осенью, когда выкапываютъ картофель изъ земли, потому что тогда картофель мучнѣе. Надо ее чисто перемыть, натереть на теркѣ, сбрасывая натертую тотчасъ же въ воду. Натеревъ сколько угодно, размѣшать съ водой такъ, чтобы воды было по крайней мѣрѣ вдвое противъ картофельной массы; оставить такъ на нѣсколько часовъ или на ночь; потомъ взять рѣдкое рѣшето и надъ нимъ выжимать картофельную массу, размѣшивая и выжимая ее въ рукахъ и сквозь это рѣшето процѣдить всю воду постоянно разбалтывая, потому что на днѣ будетъ образовываться отстой, который и есть мука. Оставшіяся выжимки налить холодной водой, размѣшать и дать опять настояться, помѣшивая, чтобы мука промывалась, поступить также. Устоявшуюся затѣмъ воду сливать, а картофельную, на днѣ, массу наливать чистою водою, взбалтывать хорошенько и процѣживать уже сквозь сито и такъ поступать, пока мука не сдѣлается совершенно бѣлою. Тогда въ послѣдній разъ слить воду, выбрать муку, которая плотно пристанетъ къ чашкѣ или кадкѣ, разложить ее кусочками на толстую простыню, оставить сохнуть въ теплой комнатѣ, накрывъ другой простыней, чтобы не пылилось. Когда мука будетъ совершенно суха, то растолочь ее, просѣять и держать въ сухомъ мѣстѣ. Употребляютъ эту муку для киселей, бисквитныхъ тортовъ, пудинговъ, кладутъ въ глазурь для покрытія тортовъ и проч.

Д) ЗАГОТОВКА КРАХМАЛА.

3613) **Крахмалъ пшеничный.** Взять напримѣръ восемь гарнцевъ т. е. 96 стакановъ чисто перебранной, просѣянной и вымытой пшеницы, мыть ее надо до тѣхъ поръ, пока вода не будетъ оставаться совершенно чистою, потомъ мочить ее

въ продолженіи девяти дней, наливая ее сперва лѣтнею, а потомъ холодною водою, каждый день перемѣняя свѣжую воду. Въ холодные дни, надо мочить ее дольше, однимъ словомъ мочить до тѣхъ поръ, пока не побѣлѣетъ вода и не начнутъ лопаться зерна. Тогда взять мѣшокъ изъ новаго полотна, насыпать въ него пшеницу, перевязать, оставивъ порядочно пустаго мѣста, положить въ корыто и топтать ногами. Черезъ нѣсколько времени развязать мѣшокъ, полить пшеницу водою, перемѣшать ее рукою, еще разъ облить водою, и всю эту воду слить въ ванночку. Изъ этой воды, когда она устоится, выйдетъ самый дурной т. е. послѣдній сортъ крахмала.

Мѣшокъ опять перевязать и топтать по немъ какъ и прежде, опять развязать его, налить водою, размѣшать, еще подлить воды и слить ее въ другую посудину. Каждый разъ корыто хорошенько споласкивать.

Въ третій разъ надо топтать пшницу подольше, такъ какъ за третьимъ разомъ получается самый лучшій крахмалъ; налитую въ нее воду, какъ и прежніе разы слить въ отдѣльную посудину, процѣживая ее, какъ и прежде, сквозь сито, покрытое кисеею. Слитую эту воду во всѣхъ трехъ посудинахъ дать стоять 24 часа, послѣ чего, какъ можно осторожнѣе, слить сверху желтоватую воду; на оставшійся на днѣ крахмалъ налить чистой воды, вымѣшать хорошенько, промывая такимъ образомъ крахмалъ и дать опять стоять 24 часа. Такъ повторять впродолженіи пяти дней, пока не будетъ оставаться совершенно чистая вода; тогда сливъ воду въ послѣдній разъ, остающійся на днѣ крахмалъ разложить на простыни, на столъ, подъ открытымъ небомъ или въ теплой сухой комнатѣ. Въ солнечные дни крахмалъ просохнетъ въ пять дней. Изъ восьми гарнцевъ пшеницы выйдетъ отъ четырехъ до четырехъ съ половиною гарнцевъ крахмала или до 50 стакановъ, что составитъ отъ 20 до 25 фунтовъ.

3614) **Крахмалъ изъ каштановъ.** Собрать свѣжихъ, совершенно зрѣлыхъ каштановъ, очистить отъ верхней скорлупы и тереть ихъ на желѣзныхъ теркахъ или толочь ихъ въ большихъ ступкахъ, пока не превратятся въ сплошную массу; налить массу эту порядочнымъ количествомъ мягкой воды, вымѣшать ее хорошенько, оставить такъ на цѣлую ночь. На другой день утромъ рано всю эту жидкую образовавшуюся массу переложить въ крѣпкіе, но рѣдкіе полотнянные мѣшки; выжимая ихъ, мѣшая и наливая водою дать выдѣлиться всѣмъ мучнымъ частицамъ, пусть стекаютъ съ водою въ подставленную подъ корыто посудину. Когда свѣже налитая вода окажется уже совершенно чистою, тогда перестать выжимать. Водѣ же слитой въ посудинѣ дать устояться и слить ее осторожно не ранѣе какъ черезъ 24 часа; налить на крахмалъ свѣжей воды, перемѣшать, дать опять стоять 24 часа и осторожно слить ее. Оставшуюся на днѣ массу брать руками, выжимая изъ нея воду, раскладывать на чистыя доски на солнце или въ теплой комнатѣ, предохраняя ее отъ пыли и т. д.

3615) **Крахмалъ изъ недозрѣлыхъ яблокъ и грушъ.** Въ нѣмецкихъ газетахъ былъ опубликованъ способъ приготовленія крахмала изъ недозрѣлыхъ яблокъ и грушъ, которыя спадаютъ съ деревьевъ, а именно: собрать ихъ, очистить отъ кожицы; вырѣзать сердцевину, выполоскать хорошенько, тереть на теркахъ тотчасъ же сбрасывая натертую массу въ кадку, двѣ трети которой наполнить предварительно водою; воду эту надо постоянно мѣшать. Когда всѣ фрукты будутъ натерты, перемѣшать еще разъ хорошенько натертую массу съ водою, вымѣшать ее даже рукою и дзть устояться. Когда сверху устоится чистая вода, слить ее осторожно; налить чистой воды, размѣшать, дать устояться, опять слить. Послѣ втораго разу оставшійся на днѣ крахмалъ окажется двухъ сортовъ; верхній слой будетъ волокнистый, нижній слой будетъ состоять изъ зеленоватой, сплошной массы въ родѣ желе. Оба эти слоя вынуть большою ложкою на частое сито, сквозь которое проте-

реть ихъ, то рукою, то щеткою, изрѣдка переливая водою; дать устояться, слить воду, а самый крахмалъ высушить, разложивъ его на столъ, покрытый бумагою.

Воду, слитую первыя два раза, влить въ кадку, гдѣ дать ей устояться, такъ какъ и въ ней найдутся частички крахмала.

Изъ ста двадцати двухъ фунтовъ яблокъ получается до двадцати фунтовъ крахмала.

Изъ яблокъ приготовлять крахмалъ отдѣльно отъ грушъ.

ОТДѢЛЪ XLVIII.

Сливочное и проч. масло, сыръ, молоко, сливки, яйца.

А) МАСЛО.

ПРИМѢЧАНІЕ. Изъ одного ведра хорошей, чистой сметаны, безъ всякой примѣси простокваши и муки, выходитъ чухонскаго, вымытаго, но несоленаго масла около 15 фунтовъ.

Масло надобно перемыть до-чиста, перемѣняя нѣсколько разъ воду такъ теплую, какъ лѣтомъ рѣчная вода, пока не будетъ оставаться совершенно чистою, тогда посолить бѣлою, высушенною солью.

На 1 пудъ масла берется обыкновенно $4^1/_2$ фунта соли; если масло заготовляется на годъ, два или болѣе, то положить 5 фун. соли.

Складывать масло лучше всего въ каменную или муравленную посуду; посыпавъ на дно соли, класть масло рядами и угнетать его какъ можно лучше; сверху залить очень соленою водою на два пальца, накрыть чистою тряпочкою подобравъ концы, чтобы они не висѣли; когда вода уменьшится, подлить свѣжей. Вмѣсто каменной посуды можно масло складывать и въ кадочки дубовыя, кленовыя, даже ольховыя, но не изъ ели, сосны и прочаго смолистаго дерева. Онѣ должны быть крѣпки, безъ трещинъ, чтобы не вытекала соленая вода; старыя кадочки, т. е. подержаныя предпочитаются новымъ.

3616) **Сливочное масло.** Сливочное масло, которое сбивается изъ сырыхъ или кипяченныхъ сливокъ, и которое подается къ чаю и завтраку надо хорошо сперва перемыть въ свѣжемъ прѣсномъ молокѣ, а потомъ въ водѣ, посолить слегка только.

3617) **Способъ сохранять несоленое масло впродолженіи трехъ недѣль.** Вымывши сливочное масло, какъ слѣдуетъ, сложить его въ банку, залить ключевою, посоленою водою. Воду эту перемѣнять черезъ день.

3618) **Способъ исправлять испортившееся, чухонское, сливочное масло.** Испортившееся масло перемыть хорошенько въ нѣсколькихъ водахъ, посолить и положить въ него натертаго и сквозь тряпочку выжатаго морковнаго соку, размѣшать хорошенько, чтобы его не было замѣтно.

Морковный сокъ придаетъ маслу очень нѣжный, пріятный вкусъ, но лучше подмѣшивать его передъ употребленіемъ масла, заготавливая его такимъ образомъ на нѣсколько дней только.

3619) **Второй способъ исправлять испортившееся масло.** На 4 фунта стараго масла взять 6 стак. свѣжаго молока, положить все это въ маслобойку и сбивать, какъ обыкновенное масло; сперва оно разобьется, а потомъ опять собьется.— Слить потомъ это молоко, вымыть въ чистой водѣ.

3620) **Третій способъ исправлять прогорклое коровье масло.** Положить масло въ кастрюлю, налить водой, чѣмъ больше, тѣмъ лучше, кипятить нѣкоторое время, остудить, слить воду, вынуть чистое масло, перемыть въ холодной водѣ, посолить.

3621) **Четвертый способъ**: налить кипяткомъ, размѣшать, остудить, слить воду, вымыть и посолить. Но чтобы масло имѣло видъ чухонскаго, а не русскаго, надо, когда начнетъ застывать, сливъ воду, сбивать его лопаточкой, чтобы превратилось въ гладкую массу.

3622) **Пятый способъ.** Взять березовыхъ хорошихъ углей, въ ступкѣ разбить ихъ на мелкіе куски, просѣять; самыхъ кусковъ безъ золы взять 2 чайныя чашки на 5 фунтовъ масла, всыпать въ распущенное на плитѣ, но не кипяченое масло, оставить цѣлыя сутки въ такомъ тепломъ мѣстѣ, чтобы масло съ углемъ не застыло, а оставалось бы густо, какъ сметана. На другой день распустить на плитѣ, но не кипятить и горячее процѣдить. Масло теряетъ, такимъ образомъ, свою горечь.

3623) **Шестой способъ:** Перемыть масло нѣсколько разъ въ водѣ съ содой (на 1 стаканъ воды—чайная ложечка соды) потомъ перемыть въ чистой водѣ, посолить.

3624) **Способъ сбереженія масла.** Чтобы сберечь масло на долгое время совершенно свѣжимъ, надо его вымыть, какъ можно лучше, въ нѣсколькихъ водахъ, не соля, завязать крѣпко въ салфетку, а потомъ въ фланель, положить подъ прессъ, чтобы стекла вся жидкость, потомъ вынуть изъ подъ пресса, обернуть въ бумагу, приготовленную слѣдующимъ образомъ: Сбить пѣну изъ нѣсколькихъ свѣжихъ яицъ, положить на каждое яйцо по грану морской соли и по полграну соды; этою массою смочить бумагу, потомъ высушить ее сперва на свѣжемъ воздухѣ, а потомъ надо провести по ней горячимъ утюгомъ для того, чтобы бумага эта сдѣлалась совершенно сухая. Въ эту бумагу завернуть масло и сохранять его, такимъ образомъ, нѣсколько мѣсяцевъ, въ мѣстѣ сухомъ и холодномъ.

3625) **2-й способъ сбереженія масла.** Чтобы чухонское масло не горчало и не теряло своей свѣжести, даже въ теплѣ, солятъ его слѣдующимъ образомъ: На 2 фунта хорошей мелкой соли положить одинъ фунтъ селитры и 1 фунтъ сахара, растолочь все очень мелко, размѣшать хорошенько и на каждый фунтъ масла класть по шести золотн. этой смѣси. Слѣдовательно этой смѣси станетъ на 64 фунта масла т. е. будетъ стоить по копѣйкѣ на фунтъ масла.

Такъ посоленое масло можетъ стоять около $2^1/_2$ лѣтъ и оставаться совершенно свѣжимъ, конечно, если оно будетъ хорошо сбито и очень хорошо вымыто. Это средство можно употреблять, какъ для сливочнаго, такъ и для чухонскаго масла. Передъ употребленіемъ масло это слѣдуетъ промыть.

Примѣчаніе. При перевозкѣ сливочнаго масла во время жаровъ необходимо класть въ него нѣсколько кусковъ стекла.

3626) **Третій способъ сбереженія масла** въ растворѣ салициловой кислоты. Масло въ кадкахъ прикрывать тряпкою, намоченною въ растворѣ салициловой кислоты. Если же масло сберегается кусками, то обертывать, каждый кусокъ, въ тряпку тѣмъ же растворомъ смоченную; при употребленіи хорошенько сполоснуть его.

Для заготовки этого раствора надо на бутылку, т. е. на 3 стакана чистой воды класть по 2 чайныя ложечки порошка салициловой кислоты, сболтать и закупорить; сохранять гдѣ угодно, лишь бы не на солнце Отливъ изъ бутылки этого раствора, надо доливать ее водою, пока не окажется въ ней осадка.

3627) **Сохраненіе масла американскимъ способомъ.** Вымыть масло въ нѣсколькихъ водахъ такъ, чтобы послѣдняя вода была уже совершенно чистая, посолить, размѣшать хорошенько, а потомъ осушить это масло отъ соленой воды посредствомъ губки, обернутой муслиномъ такъ, чтобы не оставалось ни капли воды. Такое масло сохраняется очень долго.

3628) **Искусственное масло.** Чухонское масло можно замѣнять слѣдующимъ: взять фунтъ бараньяго жиру, нарѣзать его мелко, положить въ кастрюльку, налить $1^1/_2$ стакана цѣльнаго молока, вскипятить нѣсколько разъ, чтобы жиръ распустился, потомъ процѣдить сквозь сито; когда начнетъ остывать, тереть лопаточкою, чтобы образовалась гладкая масса, положивъ въ нее четыре лота высушенной корки

ситняго хлѣба, поджаренной съ однимъ лотомъ траганта и съ двумя мелко нарѣзанными и протертыми сквозь сито луковицами; масло или жиръ приготовленный такимъ образомъ очень вкусенъ, дешевъ и выгоденъ, такъ какъ одинъ фунтъ жиру замѣняетъ два фунта масла; на немъ можно все жарить и даже класть его въ тѣсто.

3629) **Парижское масло.** Подоивъ молоко, поставить его на ледникъ часа на два, перелить потомъ въ жестяную или луженою кастрюльку, довести до кипѣнія, но не дать вскипѣть; снять съ огня, остудить до температуры парнаго молока, и тогда начать сбивать изъ него масло, которое гораздо прочнѣе обыкновеннаго сливочнаго. Если это масло сбивается зимою, то чтобы придать ему цвѣтъ майскаго масла, надо прибавить морковнаго соку.

На пудъ масла кладутъ 1 стаканъ морковнаго соку. Оставшееся пахтанье поставить квасить и приготовлять изъ него творогъ.

3630) **Пармезанное масло.** Взять самаго сухаго сыра пармезана, натереть его на теркѣ и смѣшать со свѣжимъ сливочнымъ, несоленымъ масломъ; чѣмъ болѣе положить сыру, тѣмъ масло будетъ вкуснѣе.

3631) **Анчоусное масло.** 10 штукъ анчоусовъ нарѣзать мелко, истолочь въ ступкѣ, положить $^1/_2$ фунта несоленаго сливочнаго масла, размѣшать. Кушать съ хлѣбомъ и особенно хорошо съ бифстексомъ.

3632) **Масло изъ селедки или сарделекъ.** Намочить одну селедку, вымыть, вынуть кости, мелко изрубить: 1 луковицу испечь въ золѣ, сложить въ ступку, прибавить, кто хочетъ, ржанаго хлѣба $^1/_8$ фунта, 1 натертое сырое яблоко, мушкатнаго орѣху, 2 ложки свѣжаго, несоленаго, сливочнаго масла, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь сито, поставить въ холодное мѣсто, подавать къ закускѣ и даже, какъ масло, къ свѣжему картофелю. Масло это изъ селедки можно подавать также въ видѣ цѣльной селедки, приложивъ голову и хвостъ и обливъ 1 ложкою прованскаго масла.

Вмѣсто селедки можно употребить 10 сарделекъ или 10 анчоусовъ, которые надо только вымыть, отрѣзать головы и хвосты и не класть тогда яблоковъ.

Выдать: 1 селедку, $^1/_2$ ф. ржаного хлѣба, 1 яблоко, 1 луковицу. Сливочнаго масла $^1/_4$ ф. | Мушкатнаго орѣху. 1 ложку прованскаго масла.

3633) **Масло изъ рябчиковъ къ завтраку или вечернему чаю.** 3 рябчика очистить, изжарить въ $^1/_4$ ф. масла, остудить ихъ, снять съ костей мясо, изрубить, истолочь, положить мушкатнаго орѣху (кто любитъ $^1/_8$ фун. натертаго пармезану), 3—4 ложки нашинкованныхъ трюфелей, $^3/_4$ фун. сливочнаго масла, все это протереть сквозь сито, мѣшать пока не погустѣетъ, переложить въ масляничку. Если это масло приготовлено на долго, то, сложивъ въ каменную чашку, залить его говяжьимъ жиромъ.

Выдать: 3 рябчика, перецъ каенъ, или мушкатнаго орѣху, 3—4 ложки нашинкованныхъ трюфелей. | 1 фун. сливочнаго масла ($^1/_2$ ф. пармезану). (Растопленнаго жиру).

3634) **Масло съ печенкою къ завтраку или вечернему чаю.** Оставшійся отъ обѣда кусокъ печенки вареной или жареной натереть на теркѣ, подать къ сливочному маслу или предварительно размѣшать его со сливочнымъ масломъ.

3635) **Масло съ солониною.** Натереть, на теркѣ, холодную солонину, посыпать на булку съ масломъ или предварительно смѣшать ее съ несоленымъ, сливочнымъ масломъ.

3636) **Масло съ зеленымъ,** натертымъ сыромъ.

3637) **Масло съ зеленымъ,** натертымъ сыромъ, горчицею и ромомъ.

3638) **Масло съ натертою**, разварною, или жареною говядиною.

Масло съ творогомъ. см. № 3660.

3639) **Сливочное масло съ миндалемъ, грецкими орѣхами или фисташками.** Взять фунтъ неочищенныхъ, грецкихъ орѣховъ, очистить ихъ отъ скорлупы, обварить кипяткомъ, снять кожицу, истолочь очень мелко, прибавляя немного молока, всыпать въ графинъ, налить въ него бутылку самыхъ густыхъ сливокъ, сбить масло; когда собьется, перемыть его хорошенько, протереть сквозь сито.

3640) Точно также поступить съ 1 фунтомъ миндальныхъ орѣховъ съ прибавленіемъ 10—12 штукъ горькихъ или съ 1 фунтомъ фисташекъ.

3641) **Дешевое масло съ хлѣбомъ**. Сварить 15 шт. самаго чистаго крупнаго картофеля, очистить его, протереть сквозь частое рѣшето, переложить въ маслобойню, положить туда же 8 столовыхъ ложекъ самой холодной, густой сметаны, размѣшать хорошенько, влить чайную чашку самой горячей воды, но вливать по немногу, не переставая сбивать минутъ съ пять, послѣ послѣднихъ капель воды; тогда продолжая сбивать, вливать по немногу холодной воды, пока не собьется масло; затѣмъ перемыть масло въ холодной водѣ со льдомъ, посолить немного и подавать.

У кого нѣтъ маслобойни, то можно мѣшать все это въ каменной чашкѣ или въ суповой мискѣ, подливая воды въ томъ самомъ порядкѣ, какъ сказано выше.

3642) **Масло съ петрушкою**. Въ очищенное горячее масло или фритюръ всыпать порядочное количество свѣжей, чисто вымытой, вытертой и мелко изрубленной, зеленой петрушки, вскипятить разъ, слить въ горшокъ, остудить, употреблять для жаренья жаркаго, картофеля и т. п.

3643) **Русское масло**. Масло, употребляемое для жаренья, такъ называемое «Русское масло», перетапливается слѣдующимъ образомъ: Взять 10 фунтовъ чухонскаго масла; положить его въ большую вылуженную кастрюлю, влить $3^1/_4$ гарнца, т. е. до 40 стакановъ воды, поставить на легкій огонь, мѣшать, пока масло не распустится совершенно; тогда отставить кастрюлю, поставить въ холодное мѣсто. Когда масло застынетъ, сдѣлать въ немъ, съ боку, небольшое отверстіе до самаго дна, слить совершенно воду, налить свѣжую, опять растопить масло, повторить это 3—4 раза, пока вода, которая будетъ стекать, не будетъ совершенно чистою. Тогда масло посолить, какъ сказано выше, самою мелкою солью, сложить въ горшки или кадочки, накрыть тряпочкою, залить очень соленою водою, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Такъ приготовленное масло не портится впродолженіе 3—4 лѣтъ.

3644) **Фритюръ**. Каждый разъ отъ свѣже купленной говядины надо отрѣзывать лишній жиръ, нарѣзать его мелко, растопить въ кастрюлѣ, положить туда же жиръ, который снимается съ бульона. Все это процѣдить сквозь сито и держать въ холодномъ мѣстѣ, передъ употребленіемъ вскипятить его. Этотъ фритюръ съ прибавленіемъ свѣжаго, можно употреблять нѣсколько разъ, каждый разъ процѣживая сквозь полотенце, или лучше вскипятить его раза два три съ мелко нарѣзанными антоновскими яблоками, которыя очищаютъ жиръ, отнимая отъ него дурной запахъ и вкусъ, процѣдить сквозь салфетку въ муравленый горшокъ и поставить въ холодное мѣсто.

3645) **Фритюръ для жаренья пончковъ**, хворосту и прочаго пирожнаго лучше брать гусиное, а въ недостаткѣ его свиное сало, которое можно смѣшать съ русскимъ масломъ; передъ употребленіемъ вскипятить его. На каждый фунтъ этого сала влить 1 ложку спирту или хорошей водки и тогда спускать въ него пончки и проч. Потомъ очистить фритюръ также яблоками, какъ сказано выше, или просто процѣдить, поставить въ холодное мѣсто.

3646) **Говяжій жиръ и свиное сало** лучше всего растопить слѣдующимъ образомъ: нарѣзать и то и другое очень мелко, растопить, процѣдить, прожарить

его съ лукомъ, остудить слегка, налить воды, вскипятить, процѣдить въ каменную чашку, вынесть въ холодное мѣсто, остудить. Когда застынетъ слить воду, которая, если не выкипитъ вся, то останется на днѣ кастрюли.

3647(**Средство исправлять прогорклый жиръ.** Кладутъ жиръ въ котелъ, наливаютъ воды, ставятъ на огонь, прибавляютъ въ жиръ углекислую, самородную, щелочную соль (на 1 фунтъ жиру—золотн. соли) и мѣшая постоянно, кипятить слегка, впродолженіи получаса. Потомъ воду сливаютъ, наливаютъ свѣжей, прибавляютъ еще той же соли и опять кипятятъ. Потомъ промываютъ жиръ въ чистой водѣ, чтобы удалить изъ него всю щелочную соль.

Б) СЫРЫ.

3648) **Сыръ домашній бѣлый изъ творогу со сметаною.** Разлитое, какъ обыкновенно, въ горшки или крынки парное цѣльное молоко, когда, постоявъ нѣсколько дней въ тепломъ мѣстѣ, скиснетъ, т. е. сдѣлается изъ него, такъ называемая, простокваша, и начнетъ отдѣляться сыворотка, тогда, перемѣшавъ сметану съ молокомъ, но лучше не трогая сметаны, вставить въ лѣтнюю печь въ 35, 36 и 40 гр. Р., или просто послѣ хлѣбовъ, то есть не въ слишкомъ горячую печь, потому что если молоко вдругъ обратится въ творогъ, то сыръ будетъ красноватый, разсыпчатый и не вкусенъ. Такъ приготовленный творогъ вынуть изъ печи и въ тѣхъ же самыхъ горшкахъ оставить, пока совершенно остынетъ. Тогда переложить творогъ изо всѣхъ горшковъ въ остроконечный мѣшокъ изъ грубаго холста, подвѣсить его, въ прохладномъ мѣстѣ, подъ потолокъ, на 12 часовъ, чтобы вытекла сыворотка, въ подставленное чистое корыто, затѣмъ перевязать этотъ мѣшокъ, положить на 12 часовъ подъ прессъ, т. е. на покато сдѣланный столъ, покрыть сверху доскою, на нее положить камень, сперва не такъ тяжелый, а послѣ потяжелѣе. Когда сыворотка вся стечетъ въ подставленную посуду, вынуть изъ мѣшка творогъ, слегка посолить, кто любитъ, положить тмину, не очень растирая творогъ, чтобы не испортить слоевъ, потомъ переложить въ маленькіе, треугольные мѣшечки, перевязать ихъ, и положитьопять подъ прессъ, т. е. покрыть ихъ доскою и камнями на нѣсколько часовъ.

Кто любитъ, чтобы сыръ былъ очень слоистый, то его совсѣмъ не надо солить, чтобы не растирать творогу, сложить въ маленькіе треугольные мѣшечки, а вынувъ изъ нихъ, посолить сверху или обвернуть ихъ, на 24 часа, въ тряпку, намоченную въ соленую воду. Повторить это нѣсколько разъ.

И тѣмъ и другимъ манеромъ приготовленные сыры сушатся лѣтомъ на открытомъ воздухѣ, въ тѣни, а зимою въ теплой комнатѣ, но далеко отъ печи, на полкахъ или жердяхъ, покрытыхъ соломою. Сыры сушеные на солнце или близко печи трескаются. Оскабливать ножемъ и обмывать соленою водою каждый разъ, какъ покажется на нихъ плѣсень. Чтобы не касались ихъ мухи, лучше всего сушить ихъ въ корзинкахъ, черезъ которыя проходитъ воздухъ, или накрывать густою сѣткою, переворачивать сыры часто, то на одинъ, то на другой бокъ. Хорошо высушенные уже сыры, очищенные и оскобленные ножемъ, складывать въ большіе горшки, пересыпая въ нихъ овсяною соломою, или весь горшокъ съ сырами засыпать ею; вообще сохранять ихъ не въ слишкомъ сухомъ и не въ слишкомъ сыромъ мѣстѣ, въ первомъ случаѣ—очень сохнутъ, во второмъ—плѣснѣютъ и портятся. Если покроются плѣсенью, обмыть ихъ сывороткою, посолить, высушить въ тѣни, переворачивая на обѣ стороны.

3649) **Сыръ домашній простой безъ сметаны съ тминомъ.** Сыръ домашній

простой приготовляется точно также, какъ и первый № 3627, но безъ сметаны, изъ одной простокваши.

Изъ 1 ведра простокваши выходитъ приблизительно творогу (когда съ него стечетъ сыворотка) до 6 фунтовъ. Посолить эти 6 фун. приблизительно 7-ми золотниками соли и всыпать отъ ½ до 1 стак. тмина.

3650) **Сыръ повидимому сухой, но въ серединѣ такъ мягокъ и такъ разрѣзывается, какъ голландскій.** Взять простоквашу безъ сметаны, поставить ее въ самую лѣтнюю печь, потомъ остудить совершенно творогъ, сложить въ мѣшокъ; на другой день, когда сыворотка стечетъ, размѣшать творогъ съ солью, разложить въ маленькіе мѣшочки и держать подъ прессомъ двое сутокъ; потомъ вынуть сыры изъ мѣшечковъ, тотчасъ накрыть ихъ плотною холстиною, чтобы не доходилъ до нихъ воздухъ. Каждый день переворачивать сыры, пока не покроются плѣсенью, какъ грибами и пока не будетъ слышенъ отъ нихъ сильный и непріятный запахъ, что окажется не ранѣе двухъ-трехъ недѣль; впродолженіе этого времени не отворять въ той комнатѣ оконъ и не топить въ печи.

Тогда снять съ сыровъ холстину на одну недѣлю; когда плѣсень обсохнетъ, вымыть сыры въ сывороткѣ, подогрѣтой такъ, чтобы едва могла выдержать рука, и обмывая ихъ, не скоблить плѣсень ножемъ или пальцемъ, но только обтирать ихъ слегка ладонью. Перемѣнять такъ согрѣтую сыворотку нѣсколько разъ, пока сыры не будутъ чисты. Тогда опять въ той же комнатѣ разложить ихъ на сухихъ чистыхъ полкахъ, но не накрывать уже ихъ болѣе; переворачивать ихъ непремѣнно два раза въ день; можно иногда открывать окна или зимою топить въ печи. Когда высохнутъ, сложить ихъ въ сухую рожь. За 2 или 3 часа передъ употребленіемъ обмыть ихъ въ горячей водѣ, дать слегка обсохнуть. Лучше всего приготовлять такіе сыры вскорѣ послѣ праздника Петра и Павла: они будутъ сверху сухи, а въ серединѣ такъ мягки, какъ сыръ голландскій и, при разрѣзываніи ихъ, не будутъ разсыпаться, какъ прочіе сыры.

3651) **Сыръ швейцарскій.** *Подпушка № 1, отъ которой свертывается прѣсное молоко.* Отъ только-что зарѣзаннаго теленка взять желудокъ, вымыть его хорошенько и мочить 3—4 часа въ крѣпкомъ уксусѣ; потомъ сполоснуть его хорошенько въ сывороткѣ, натереть внутри и снаружи мелкою солью, растянуть на двухъ тоненькихъ палочкахъ, высушить совершенно и держать въ сухомъ мѣстѣ. За три или четыре часа передъ употребленіемъ, намочить этотъ желудокъ въ кислую или свѣжую сыворотку и подержать въ ней, въ тепломъ мѣстѣ. Эта сыворотка и называется подпушка; она льется въ свѣжеподоенное молоко и обращаетъ его въ творогъ. Одинъ и тотъ же желудокъ можно употреблять три раза, только каждый разъ, вынувъ изъ сыворотки, хорошенько вымыть, натереть солью и высушить, растянувъ на палочки.

Подпушка № 2. Желудокъ телячій очистить, вымыть хорошенько, натереть мелкою солью внутри и снаружи, черезъ 2—3 дня опять вымыть и натереть солью, потомъ растянуть на палочки, высушить. Передъ дѣланіемъ сыровъ взять 4 бутылки простокваши, 4 бутылки свѣжаго молока, смѣшать, вставить въ теплую печь; когда отскочитъ сыворотка, слить ее, намочить въ ней желудокъ, не вынимать его, пока сыворотка не скиснетъ. Эта сыворотка употребляется также въ сыры.

Приготовленіе сыра. Взять 1 ведро только-что подоеннаго молока, влить въ него сливки, снятыя съ 1 ведра вчерашняго молока, поставить на горячіе уголья, въ чисто вылуженной кострюлькѣ, подогрѣть молоко, чтобы было немного теплѣе молока только что подоеннаго, влить въ него 2 бутылки подпушки № 2, т. е. сыворотки, въ которой мокъ желудокъ, и мѣшать деревянною лопаточкою, пока молоко не обратится въ творогъ и не отскочитъ сыворотка. Тогда снять кастрюльку съ

огня, слить сыворотку и выжать остальную осторожно, чтобы не размять творогъ, потому что отъ этого зависитъ ноздрѣватость сыра; сложить творогъ въ форму, обложенную тонкою, мокрою ветошкою. Форма эта должна быть деревянная, четыреугольная, около 6 вершковъ длины и 4 вершковъ ширины, высота какая угодно; на днѣ должно быть 5 дырочекъ, чтобы могла стекать сыворотка. Сложенный въ форму творогъ, накрыть дощечкою, въ 1 вершокъ толщиною, положить на эту дощечку камни, сперва небольшіе, а потомъ постепенно увеличивать ихъ тяжесть. Держать такъ, пока сыворотка не перестанетъ стекать и сыръ не обсохнетъ, т. е. по по крайней мѣрѣ 24 часа; тогда вынуть сыръ осторожно, посолить его и натереть со всѣхъ сторонъ мелкою солью, положить его въ корзинку, черезъ которую бы проходилъ воздухъ, а мухи не касались; два раза въ день переворачивать сыръ и первые дни только, натирать сыръ солью. Черезъ нѣсколько недѣль, двухфунтовый такой сыръ совершенно уже готовъ, чрезвычайно вкусенъ и почти не отличается отъ швейцарскаго. Можетъ лежать 2 года, но только въ мѣстѣ немного влажномъ.

Такой сыръ лучше всего приготовлять въ маѣ и іюнѣ, тѣмъ болѣе, что тогда больше молока; приготовленные зимой вкуснѣе, но не такъ красивы и не ноздреваты. Лучше приготовлять большіе сыры изъ двойной или тройной, назначенной пропорціи молока, потому что маленькіе сыры скорѣе сохнутъ. Въ такомъ случаѣ ихъ надобно обертывать ветошкою, намоченною въ пивѣ, въ соленой водѣ или даже въ бѣломъ винѣ.

3652) **Сыръ прѣсный жирный.** Взять цѣльнаго молока, кто хочетъ имѣть сыръ пожирнѣе, прибавить немного еще сливокъ, поставить въ кастрюлѣ на плиту, подогрѣть, чтобы было немного теплѣе свѣжеподоеннаго молока, влить въ него подпушку № 1, см. въ № 3630. На $^3/_4$ ведра молока взять $^1/_2$ стак. подпушки № 1. т. е. сыворотки, въ которой былъ намоченъ желудокъ,

Мѣшать лопаточкою, пока молоко не обратится въ творогъ и не отскочитъ сыворотка, слить эту послѣднюю, а творогъ переложить въ салфетку или мѣшокъ, перевязать, положить подъ прессъ, т. е. подъ доску и камни; черезъ 8 или 10 часовъ вынуть, посолить сверху мелкою солью, или завернуть въ ветошку, намоченною въ соленой водѣ. Такой сыръ можно ѣсть свѣжимъ до трехъ четырехъ дней. Послѣ, когда уже начнетъ горькнуть, сушить его въ тѣни, обвертывая часто на 24 часа, въ ветошку, намоченную въ соленой водѣ, и каждый день переворачивать на другую сторону. Когда уже высохнетъ, обертывать тряпочкою, намоченною въ пивѣ.

Въ такой сыръ нѣкоторые кладутъ соль и тминъ.

3653) **Сыръ сладкій земляничный, вишневый или малиновый.** Приготовить творогъ, какъ сказано выше № 3631. Когда изъ положеннаго подъ прессъ творога перестанетъ стекать сыворотка, выложить творогъ на блюдо и положить въ него малиноваго, земляничнаго или вишневаго сиропу такъ, чтобы сыръ получилъ отъ него и вкусъ и запахъ. Размѣшать хорошенько (еслибы цвѣтъ былъ слишкомъ блѣденъ, прибавить кошенили).

Сложить творогъ въ салфетку; если приготовляется къ пасхѣ, то положить его въ деревянную форму, которую можно обложить кругомъ какою-нибудь зеленью, какъ-то; молодыми листочками крессъ-салата или петрушки, поставить опять подъ прессъ въ холодное мѣсто; не дѣлать этого сыру въ большомъ количествѣ, потому что онъ черезъ 3—4 дня начинаетъ портиться, и то каждый день на ночь надобно выносить его на ледъ.

3654) **Сыръ изъ сметаны къ завтраку.** 5—6 стакановъ густой свѣжей сметаны влить въ новую, плотную, мокрую и выжатую салфетку, завязать ее надъ самой сметаной и тотчасъ же опустить въ небольшую яму, глубиною въ $^1/_2$ аршина, выкопанную въ землѣ тяжелой, черной, но не песчаной. Сверху прикрыть холстинкою,

чтобы не попало земли, засыпать тою же землею, утоптать ее ногами и положить на нее камень. Через 24 часа вынуть осторожно салфетку съ сыромъ, развязать и переложить осторожно на блюдо, сгладить льдомъ, сверху вытиснуть узоръ. Такой сыръ чрезвычайно вкусенъ, но его долѣе двухъ дней держать нельзя. Нѣкоторые кладутъ въ этотъ сыръ соль и ложку тмину.

3655) **Сыръ обыкновенный изъ творога съ апельсинною коркою.** 4 стак. свѣжаго изъ-подъ пресса творога, 2 полныя ложки самой густой сметаны, 1 полную ложку сливочнаго масла, соли немножко, куска 2—3 сахара, сушеной, истолченой и просѣянной цедры съ 1/2 апельсина, смѣшать, сложить въ мѣшочекъ, положить подъ прессъ дня на 2 или на 3.

3656) **Сыръ изъ шампиньоновъ.** На 1 фунтъ сливочнаго масла взять 1 фунтъ свѣжихъ шампиньоновъ и 1/2 фун. телячьей печенки. Шампиньоны и телячью печенку прежде прожарить въ 2-хъ ложкахъ масла, протереть сквозь сито и смѣшать со сливочнымъ масломъ, чтобы была совершенно сплошная масса, положивъ столовую ложку очень мелкой соли; когда совершенно разотрется, то сложить въ каменную чашку и сохранять на льду.

3657) **Подъ-кезъ (Pot-case) домашній.** Взять 6 фун. самаго свѣжаго только что сдѣланнаго творогу, положить его на рѣшето, чтобы стекла сыворотка, переложить его потомъ въ муравленный горшокъ, обвязать чистой салфеткой, сложенной вдвое, поставить въ кухню на полку, оставить его стоять тамъ недѣли 2 или около того; когда замѣтно будетъ, что творогъ сильно пахнетъ, въ родѣ лимбургскаго сыра, то это значитъ, что Pot-case готовъ, тогда его взять, обчистить хорошенько плѣсень, которая на немъ окажется, творогъ переложить въ миску и хорошенько перемѣшать; потомъ на эту пропорцію положить 2 стакана свѣжей сметаны, 1 рюмку хереса и для цвѣта нѣсколько шафрану въ порошкѣ, не нужно, чтобы сыръ былъ слишкомъ желтъ; послѣ всего положить 2 ложки, смотря по вкусу, мелкой соли, размѣшать хорошенько, сохранять Pot-case въ каменныхъ банкахъ.

3658) **Сыръ Стильтонъ.** Взять 10 штофовъ парнаго молока, 5 штофовъ свѣжихъ сливокъ, перемѣшать ихъ хорошенько, влить туда кипятку столько, чтобы теплота равнялась парному молоку, влить тоже туда подпушку № 2. Отъ подпушки молоко должно свернуться; когда оно свернется, нужно ложкою раздѣлить его на комки величиною въ голубиное яйцо, тогда эти комки вынуть, просолить, чтобы было довольно солоно, положить въ мѣшочекъ и подъ прессъ на 2 часа, какъ сказано въ № 3630. Въ это время стекшую сыворотку вскипятить; на поверхности ея всплывшія творожныя частицы собрать поваренной ложкой, а сыворотку снять съ огня и положить въ нее на 1/2 часа находившійся подъ прессомъ сыръ, потомъ вынувъ сыръ изъ сыворотки, положить его на полотно, въ форму, подъ прессъ и дать совершенно стечь сывороткѣ, послѣ чего вынуть его изъ формы, обвить кругомъ холстиной, но чтобы верхъ и низъ отнюдь не были пакрыты, положить этотъ сыръ на доску, изъ несмолистаго дерева, поставить въ комнату, въ которой чистый и сухой воздухъ, но не жаркій; переворачивать два раза въ день сверху внизъ; по истеченіи трехъ мѣсяцевъ, онъ станетъ немного тверже; тогда по серединѣ, сверху, сдѣлать скважину въ палецъ толщины и вершка въ 1 1/2 глубины, налить въ это отверстіе малаги, канарскаго вина или мускатъ-люнеля, отверстіе это закрыть сверху вынутымъ сыромъ, поставить этотъ сыръ въ хорошій, сухой погребъ. Вино, впитавшись въ сыръ, придаетъ ему превосходный вкусъ, а отверстіе само собою затянется. Сыръ этотъ такъ нѣженъ и жиренъ, что даже, по прошествіи года намазывается на хлѣбъ, какъ масло.

3659) **Сыръ изъ сливокъ къ чаю или завтраку.** Поставить на плиту 4 бутылки сливокъ; какъ только они въ кастрюлькѣ закипятъ и поднимутся, тотчасъ

отставить и дать спасть пѣнѣ; влить тогда никакъ не болѣе полустакана уксуса, всыпать треть чайной ложечки соли и 2 ложечки сахара, размѣшать, опять поставить на плиту, пока не свернутся сливки; тогда вылить все въ салфетку, перевязать веревочкою, подставить чашку, куда-бы стекла сыворотка. Часовъ черезъ 6—7 положить этотъ творогъ, не развязывая салфетки, на блюдо и на верхъ наложить легкій прессъ; часа черезъ 2 снять прессъ, развязать салфетку, сбросить ее сверху, прикрыть тарелкою, опрокинуть на нее сыръ. Этотъ сыръ, какъ и всѣ подобные, нужно держать въ холодномъ мѣстѣ и то не болѣе 5 дней, покрывая его мокрою выжатою тряпочкою.

3660) **Сыръ изъ масла съ творогомъ къ чаю или завтраку.** На 1 ф. самаго свѣжаго, выжатаго творогу брать 1/2 ф. самаго лучшаго, сливочнаго масла, растереть все вмѣстѣ, посолить по вкусу, скатать небольшими, толстыми валиками. подавать.

3661) **Настоящій зеленый срыъ.** Натереть на теркѣ сухаго сыру № 3649, просѣять сквозь сито, взять его 4 фунта.

За три дня передъ тѣмъ надо истолочь въ ступкѣ хрѣновыхъ листьевъ, выжать, какъ можно лучше, изъ нихъ сокъ сквозь салфетку, поставить, дать устояться. Черезъ 3 дня слить сверху воду, а самую гущу смѣшать пополамъ съ 3 стаканами густой сметаны, налить на протертый сыръ, хорошенько растереть, чтобы сдѣлался въ родѣ творогу. Тогда всыпать 4 лота истолченной и сквозь частое сито просѣянной зелени fenum grecum, накрыть, поставить на 12 часовъ въ неслишкомъ теплое мѣсто, но и не холодное. На другой день, когда сыръ разбухнетъ и погустѣетъ, развести его снова сметаной пополамъ съ густымъ хрѣновымъ сокомъ такъ, чтобы масса по густотѣ снова была похожа на творогъ. Впродолженіи 6 дней держать въ мѣстѣ умѣренной теплоты, каждый день размѣшивая по два раза и прибавляя сметаны съ хрѣновымъ сокомъ. Затѣмъ переложить въ мѣшочекъ, положить подъ легкій прессъ, потомъ, не вынимая изъ мѣшка, повѣсить въ тѣни, на сквозномъ вѣтру, чтобы высохъ.

3662) **Сыръ изъ зайца.** см. отд. VII. Зайцы.

3663) **Сыръ или масло изъ дичи**, см. отдѣлъ VIII.

В) МОЛОКО И СЛИВКИ.

3664) **Сбереженіе молока.** Посуда должна быть всегда безукоризненно чиста и суха, потому что малѣйшій остатокъ прежняго молока можетъ окислить и и испортить свѣжее. Употреблять для сохраненія молока надо стеклянную или глиняную, незакупоренную посуду, сохранять въ сухомъ полутемномъ погребѣ, съ небольшимъ доступомъ воздуха, лучше всего въ отдѣльномъ погребѣ, такъ какъ оно весьма легко портится, принимая занахъ и вкусъ постороннихъ веществъ. Молоко подоенное утромъ, болѣе годится для сбереженія, напр. для больныхъ, чѣмъ подоенное въ другіе часы.

3665) **Средство узнавать качество молока.** Хорошее молоко нѣсколько тяжелѣе воды, такъ что капля хорошаго молока тонетъ въ водѣ. Если цѣльнымъ хорошимъ молокомъ капнуть на ноготь, то круглизна капли не измѣнится, а разбавленное молоко водой — расплывется. Хорошее молоко густо и цвѣтъ его чисто бѣлый, а разбавленное молоко жидко и впадаетъ въ голубоватый оттѣнокъ.

Перетирая молоко между пальцами, можно замѣтить жирно оно или нѣтъ.

Кипяченое молоко теряетъ свою питательность. но лучше переваривается. Молоко для простокваши должно киснуть въ температурѣ комнаты. Лѣтомъ молоко, поставленное утромъ, скисаетъ на другой день къ обѣду, при чемъ за часъ до обѣда, его надо вынесть въ холодное мѣсто.

3666) **Сбереженіе сливокъ на долгое время.** Чтобы сохранить сливки долго свѣжими, даже при перевозки ихъ, нужно приготовить слѣдующимъ образомъ: какъ только подоятъ молоко, сейчасъ поставить его на ледъ; на другой день снять сливки; изготовить заранѣе чистыя бутылки, положить въ каждую по три чайныхъ ложки мелкаго сахара, непремѣнно 1-го сорта, влить въ нихъ приготовленныя сливки, закупорить и поставить въ кастрюльку, наполненную холодною водою; дать этой водѣ закипѣть и наблюдать, чтобы она кипѣла ровно часъ; тогда отставить кастрюлю отъ огня, дать водѣ простынуть и тогда вынуть бутылки изъ воды. Такимъ образомъ сливки сохраняются долго, конечно это дѣлается болѣе для перевозки и тамъ, гдѣ нѣтъ ледника. Точно также поступать и съ парнымъ молокомъ, не ожидая, чтобы сливки устоялись. При этомъ главное условіе, чтобы горшки и подойники были безукоризненной чистоты, иначе ничто не помѣшаетъ сливкамъ скиснуть.

3667) **Исправить сливки.** Если сливки кисловаты, то, чтобы они, при кипяченіи не свернулись, на каждую чайную чашку сливокъ сыпать небольшую ложечку въ ровень съ краями, соды, размѣшать, вскипятить и сливки не свернутся.

Г) СБЕРЕЖЕНІЕ ЯИЦЪ.

3668) **Первый способъ.** Самыя свѣжія яйца обтереть какимъ нибудь масломъ или жиромъ и укладывать ихъ острыми концами внизъ, въ ящикъ съ овсомъ; каждое яйцо должно быть засыпано овсомъ на столько, чтобы никакъ не касалось одно другаго. Ихъ ставятъ рядами, потомъ засыпаютъ вершка на два овсомъ, верхній же слой овса долженъ быть вдвое толще. Наполнивъ такимъ образомъ ящикъ, до самаго верху, заколотить его плотно крышкою и поставить въ сухое, но холодное мѣсто. Ихъ сберегаютъ также въ хорошо высушенной соли, въ дубовомъ пеплѣ, въ высушенномъ въ печкѣ пескѣ, укладывая яйца также рядами, все носиками внизъ.

3669) **Второй способъ.** Кладутъ ихъ также на полки, покрытыя соломою, въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ такъ, чтобы одно яйцо другаго не касалось. Сперва класть ближайшій рядъ на полку и по мѣрѣ того, какъ несутъ куры заполнять второй, далѣе третій рядъ, и такъ послѣдовательно, употребляя потомъ сперва яйцы перваго, т. е. ближайшаго ряда, потомъ яйцы втораго ряда и т. д. Надо распоряжаться такъ, чтобы яицъ весенняго сноса достало до зимы; а чтобы яйца позднѣйшаго сноса употреблялись впродолженіе зимы.

3670) **Третій способъ въ известкѣ.** Одно изъ лучшихъ средствъ сбереженія яицъ, это сберегать ихъ въ известковой водѣ. Взять негашеной извести, залить ее водою, размѣшать хорошенько, дать устояться впродолженіи нѣсколькихъ часовъ, слить затѣмъ эту известковую воду. Перебрать яйца, выбирая самыя свѣжія, уложить ихъ носиками внизъ въ глиняный горшокъ или деревянное ведерко, залить слитою известковою водою, на два пальца выше яицъ. Поставить въ сухое, но холодное мѣсто, но никакъ не на ледникѣ. Сохраняются свѣжими годъ и болѣе.

3671) **Четвертый способъ въ растворѣ салициловой кислоты.** Опускать яйца въ растворъ салициловой кислоты, дать въ немъ полежать минутъ 20, потомъ вынуть, сложить на рѣшето, дать обсохнуть, затѣмъ убрать ихъ куда угодно· сохраняются такимъ образомъ свѣжими даже болѣе полугода.

Растворъ же, вынувъ изъ него яйца, слить назадъ въ бутылку, закупорить, сберечь для слѣдующаго употребленія, сохраняя его гдѣ угодно, лишь бы не на солнце. Приготовляется же онъ слѣдующимъ образомъ. На 3 стакана или бутылку чистой воды сыплются 2 чайныя ложечки порошка салициловой кислоты, унція котораго продается у дрогистовъ, по 60 коп. Бутылку можно доливать водою, пока на днѣ будетъ оставаться осадокъ; передъ употребленіемъ взбалтывать.

ОТДѢЛЪ XLIX.

Дрожжи и хлѣбъ.

А) ДРОЖЖИ.

ПРИМѢЧАНІЕ. Дрожжи употребляются различныя: 1) Сухія. 2) Жидкія густыя. 3) Франкфуртскій порошокъ. 4) Дрожжевой порошокъ (baking powder). 5) Сода съ кислотою. 6) Сода съ кремертартаромъ, а въ Америкѣ употребляютъ мѣлъ съ виннымъ спиртомъ.

3672) **Сухія дрожжи покупныя.** Изъ лучшихъ дрожжей считаются вѣнскія, 40 к. фунтъ, которыя въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ держатся до 3-хъ мѣсяцевъ. Если они очень хороши, то на простое тѣсто, на 4 фун. муки можно класть по 3 золот., но для спокойствія лучше класть по 1 золот. на каждый фун. муки. Въ тѣсто для пироговъ по 2 золот. на 1 фунтъ.

Покупая золотниками ихъ надо разводить 1/4 стак. холодной водой, какъ зимою, такъ и лѣтомъ, дать постоять такъ съ полчаса, чтобы распустились.

Закупая въ деревняхъ большее количество сухихъ дрожжей, фунтами, надо эти фунтовыя пачки класть на голый ледъ.

Еще лучше сухія дрожжи, подъ названіемъ царскія дрожжи 1-го сорта, въ Вильнѣ на Калкунскомъ заводѣ по 45 к. фунтъ.

Тѣсто на этихъ дрожжахъ ставится въ печь обыкновенно не ранѣе, какъ черезъ 5 часовъ отъ времени раствора. Но если необходимо приготовить пирогъ или пирожки, или пончки, на-скоро, то положить вдвое болѣе дрожжей, т. е. по 4 золот. на 1 фун. муки, а на бабы на фунтъ муки можно класть по 9 золот. Если же въ бабѣ много сахару, миндалю и цукату, то на фунтъ муки берется даже до 18 золот. Но въ такомъ случаѣ растворить надо на меньшемъ количествѣ дрожжей и прибавить ихъ когда начнутъ мѣсить.

3673) **Сухія дрожжи домашняго приготовленія.** Берутъ дрожжи изъ свареннаго свѣжаго пива, вливаютъ ихъ въ какое нибудь полотно или чистую салфетку, обкладываютъ толстымъ слоемъ золы, со всѣхъ сторонъ, и выжимаютъ крѣпко. Зола вытянетъ всю влажность, и изъ дрожжей черезъ сутки образуется густое тѣсто. Изъ этого тѣста дѣлаются тонкія лепешки и высушиваются на рѣшетахъ на солнце, или въ умѣренномъ теплѣ въ печи. Потомъ растираютъ ихъ въ муку и сохраняютъ въ мѣшечкахъ на свободномъ воздухѣ.

3674) **Густыя дрожжи покупныя.** Купить сухихъ дрожжей, о которыхъ сказано въ № 3672. 3/4 фунта положить въ бутылку, налить полную самою холодною водою, сохранять въ холодномъ мѣстѣ, не закупоривая, а только прикрывая сѣткою. При употребленіи взбалтывать. Подобныя густыя дрожжи и лить въ бабы по стакану или по полстакана, какъ сказано въ рецептахъ. У кого нѣтъ ледника, тотъ долженъ сухія дрожжи тотчасъ же превращать въ жидкія, какъ только что сказано. Три четверти фунта составляютъ 72 золотн. дрожжей въ бутылкѣ съ водою будетъ слѣдовательно 3 стак. дрожжей или 36 столовыхъ ложекъ. Въ каждой ложкѣ по 2 зол. сухихъ дрожжей, въ 1/2 стак.,—14 зол. и т. д.

Чтобы узнать хороши ли они, надо неполную бутылку съ дрожжами поставить въ теплую воду. Если они поднимутся, значитъ годны для употребленія, если же останутся на днѣ, то никуда не годятся.

3675) **Густыя дрожжи домашняго приготовленія.** Взять $^1/_2$ гарнца т. е. 6 стак., пшеничныхъ отрубей мало просѣянныхъ; 4 стак. изъ нихъ всыпать въ каменную чашку, залить кипяткомъ такъ, чтобы едва покрыло отруби, чтобы образовалась густая каша. выбивать ложкою минуты двѣ, посыпать сверху большою горстью отрубей, накрыть салфеткою вдвое сложенною, оставить такъ минутъ на пять—не болѣе. Потомъ прибавить кипятку такъ, чтобы размѣшать и тѣ отруби, которыя были посыпаны сверху; выбивъ ихъ хорошенько, посыпать сверху оставшимися отрубями, опять накрыть салфеткой минутъ на пять, чтобы осолодѣли. Тогда долить въ третій разъ кипятку, но осторожно, чтобы не перелить, и чтобы изъ этихъ отрубей образовалось тѣсто такъ густо, какъ на хлѣбы. На этотъ разъ уже не покрывать салфеткой, но мѣшать ложкою или лопаточкою, пока не остынутъ; слить жидкость, выжимая отруби сквозь салфетку; влить въ эту жидкость $^3/_4$ стак. хмѣлю (2 лота хмѣлю залить стаканомъ кипятку, накрыть, дать устояться, процѣдить). Когда все это остынетъ, прибавить 3 или 4 ложки старыхъ дрожжей; всю эту пропорцію разлить въ 2 бутылки, наполняя $^2/_3$ ихъ не болѣе, закупорить ихъ бумагою, поставить въ теплое мѣсто часовъ на 5 или на 6; когда они поднимутся вынести ихъ, закупоривъ пробкою, въ холодное мѣсто; но такія дрожжи не держатся долго, скоро киснуть, и поэтому надо чаще приготовлять новыя, подкладывая въ нихъ по 3—4 ложки старыхъ. Въ тѣсто класть ихъ вдвое болѣе, чѣмъ пивныхъ дрожжей.

3676) **Очень хорошія домашнія дрожжи въ жидко-густомъ видѣ.** Приготовляются въ продолженіи 12 часовъ. Взять 2 стак. ячменнаго солода, 2 лота или 3 горсти хмѣлю, залить 8 стак. кипятка, накрыть крышкою, варить, часто мѣшая, полчаса. Процѣдить сквозь рѣшето или сквозь полотняный мѣшочекъ, крѣпко выжать. Прибавить $^1/_4$ фун. или полную ложку съ верхомъ меда, еще разъ вскипятить, отставить, прикрыть полотномъ; когда почти остынетъ влить $^1/_2$ стак. дрожжей, поставить на такое теплое мѣсто, на которое ставятъ тѣсто, чтобы подходило, накрывъ полотенцемъ. Черезъ нѣсколько часовъ начнутъ бродить, но такъ, что не выйдутъ изъ горшка, оставить ихъ еще на нѣсколько часовъ, когда начнутъ опадать и не будетъ болѣе прибавляться сверху пѣны, значитъ готовы, такъ что ихъ можно тотчасъ же употреблять въ тѣсто, а остальныя слить въ бутылки, поставить въ холодное мѣсто, гдѣ бы не кисли, но и не мерзли.

Изъ этой пропорціи выйдетъ дрожжей, хотя жидкихъ, но очень хорошихъ 6 стакановъ. Растворяя тѣсто, на $^1/_2$ гарнца, т. е. на 6 стакановъ молока или воды надо взять 1 стак. этихъ дрожжей.

Дрожжи эти въ хорошемъ мѣстѣ могутъ держаться, не портясь, до 3-хъ недѣль. Сначала они бываютъ мутныя, а потомъ устаиваются, но отъ этого не теряютъ силы. Употребляя ихъ, надо бутылку взболтать и процѣдить дрожжи сквозь сито. Приготовляя на этихъ дрожжахъ, напр., пирогъ къ обѣду, надо тѣсто растворить утромъ очень рано, не мѣшаетъ даже и на ночь, потому что они не такъ скоро подходятъ,—6 стакановъ такихъ дрожжей стоятъ 9 коп., слѣдовательно, на 3 фунта муки приблизительно $^3/_4$ коп.

3677) **Превосходныя домашнія дрожжи.** Напримѣръ въ понедѣльникъ взять на 15 стакановъ воды 2 очень полныя пригоршни, обѣими руками свѣжаго хмѣлю, вскипятить, отпуская его почаще ложкой и накрывая крышкой. Когда прокипитъ нѣсколько разъ, процѣдить въ каменную чашку или большой глазированный горшокъ. Когда остынетъ до состоянія парного молока положить въ жидкость $1^1/_2$ столовыя ложки соли, 1 стак. самаго простого сахарнаго песку и вбить 1 фунтъ муки 1-го сорта, размѣшать, чтобы не было комковъ, накрыть полотенцемъ, дать простоять въ тепломъ мѣстѣ, до среды.

Въ среду отварить картофелю, протереть его 3 фунта, перемѣшать съ дрожжами, дать постоять до четверга.

Въ четвергъ, къ вечеру, можно перелить въ бутылки, процѣживая сквозь сито. Все время, пока приготовляются эти дрожжи, надо ихъ часто мѣшать, чтобы пѣнились. Если замѣтны будутъ пузырьки, значитъ дрожжи будутъ очень хороши.

Бутылки не доливать до пробки, пальца на три. Закупорить и засмолить, держать въ холодномъ мѣстѣ, но не на льду. Передъ употребленіемъ взбалтывать бутылку. На каждый фунтъ муки брать по полной ложкѣ этихъ дрожжей. Держатся болѣе двухъ мѣсяцевъ.

3678) **Домашнія дрожжи очень хорошія.** Большую щепотку хмѣлю, полную чайную ложку желтаго меду, $^1/_2$ стак. воды, все это вскипятить хорошенько такъ, чтобы укипѣло немного, перелить въ банку. Когда немного остынетъ, положить $1^1/_2$ ложки крупичатой муки, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Черезъ два дня дрожжи будутъ готовы, если же положить $^1/_2$ ложки старыхъ дрожжей, то будутъ готовы и на другой день.

3679) **Дрожжи обыкновенныя.** Положить въ кастрюлю 1 фунтъ хмѣлю, налить на него $^1/_2$ ведра воды, накрыть крышкой и кипятить въ продолженіи 3-хъ часовъ на маломъ огнѣ; если въ это время укипитъ болѣе половины налитой на хмѣль воды, то влить еще штофъ, размѣшать, дать вскипѣть и процѣдить; остудивъ воду до теплоты парнаго молока, положить въ эту пропорцію 4 чашки крупичатой муки и 4 чашки ржанаго солоду, вливая осторожно хмѣлевую воду въ муку и размѣшивая постоянно, чтобы не было комковъ; послѣ всего влить туда же стаканъ очень хорошихъ дрожжей, размѣшать и поставить въ теплое мѣсто подняться; какъ только онѣ хорошо поднимутся, разлить въ бутылки или въ боченокъ, тщательно закупорить и сохранять на льду. Это очень хорошія и крѣпкія дрожжи. На 5 фунтовъ муки ихъ надо класть почти стаканъ.

3680) **Дрожжи картофельныя.** 10 штукъ картофеля средней величины очистить отъ кожицы, сварить, слить воду; тотчасъ, пока горячи, протереть сквозь частое рѣшето, прибавить $1^1/_2$ стак. пшеничной самой лучшей муки, двѣ ложки хорошихъ пивныхъ дрожжей, вымѣшать хорошенько, поставить въ теплое мѣсто, гдѣ они вскорѣ начнутъ бродить, послѣ чего вынести ихъ въ холодное мѣсто. Когда понадобятся, то на 5 фунтовъ муки взять половину этихъ дрожжей, а въ другую половину прибавить 5 штукъ картофеля, $^3/_4$ стак. муки, 1 ложку пивныхъ дрожжей, приготовить какъ сказано выше, вынесть въ холодное мѣсто; на слѣдующій разъ взять опять половину дрожжей, а въ остальныя прибавить опять 5 картофелей, $^3/_4$ стак. муки, ложку пивныхъ дрожжей и т. д.

3681) **Еще картофельныя дрожжи.** Взять 8 штукъ крупнаго картофеля или 13 штукъ средней величины, отварить и очистить его, потомъ растереть до совершенной гладкости и развести этотъ вареный картофель теплою водою до густоты самаго жидкаго киселя; на эту пропорцію положить чайную чашку самыхъ лучшихъ дрожжей и большую рюмку пѣннаго вина, поставить въ теплое мѣсто и когда поднимется шапкою, разболтать и разлить въ бутылки, закупорить и сохранять въ холодномъ мѣстѣ, но чтобы не замерзли. Этихъ дрожжей нужно класть вдвое противъ обыкновенныхъ; онѣ очень хорошо поднимаютъ тѣсто и дѣлаютъ его рыхлымъ.

3682) **Дрожжи.** Гдѣ трудно достать дрожжей и ихъ надо самимъ приготовлять, тамъ необходимо на первый разъ только достать или сухихъ пресованныхъ или жидкихъ дрожжей и завести на нихъ опару, а именно: На $^1/_2$ фун. сухихъ дрожжей, взять $1^1/_2$ фун. муки, изъ коихъ 1 фунтъ гречневой, а $^1/_2$ фун. пшеничной. Взять сначала половину этой пропорціи муки, развести ее такимъ количествомъ воды чтобы при мѣшаніи ее ложкою или лопаткою, она едва съ нея стекала. Когда опара поднимется, влить въ нее бутылку теплой воды, град. 35—40. всыпать за-

тѣмъ остальную муку, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто на 12 часовъ, каждый часъ помѣшивая лопаточкой, первые 9 часовъ; дать затѣмъ отстояться и воду, сверху образовавшуюся, слить. Оставшуюся густую массу переложить тогда въ частую салфетку, завязать и подвѣсивъ на гвоздѣ, дать стечь оставшейся водѣ. Вынесть на холодъ, но никакъ не на ледъ. Полученную такимъ образомъ закваску можно употреблять вмѣсто дрожжей, но на вѣсъ болѣе чѣмъ сухихъ дрожжей. Когда этой закваски останется всего 1/2 фунта, приготовить на ней новую такую же и такъ безъ конца. Наблюдать только, чтобы она не прогоркла.

3683) **Франкфуртскій порошокъ.** Онъ кладется въ прѣсное тѣсто, которое ставится въ печь не давая ему предварительно подняться. Порошокъ этотъ сыплется, когда кладутся въ тѣсто сбитые бѣлки. На русскіе блины кладутъ ихъ 7 крупныхъ чайныхъ ложечекъ ровно съ краями на 1 1/2 фун. муки.

3684) **Дрожжевой порошокъ** (baking-powder). Кладется также передъ тѣмъ, какъ ставить въ печь. На 1 фунтъ муки 3 полныя чайныя ложечки.

3685) **Сода.** Напр. на 1 фун. пшеничной и 1 фун. гречневой муки кладется 1 чайная ложечка кислоты и чайная ложечка соды, см. блины русскіе на содѣ. Можно купить отдѣльно два порошка, одинъ въ бѣлой, а другой въ синей бумажкѣ, какъ обыкновенно продаются въ аптекахъ и аптекарскихъ магазинахъ. Кладется въ тѣсто передъ самымъ печеньемъ.

3686) **Сода съ кремертартаромъ.** На 1 1/2 фун. муки кладется 1 полная чайная ложечка двууглекислой соды и 3 полныя чайныя ложечки кремертартара. Сыпать передъ тѣмъ, какъ ставить въ печь.

Б) ХЛѢБЪ.

ПРИМѢЧАНІЕ. По испеченіи хлѣба прибываетъ третья часть, напримѣръ: если хлѣбъ печется изъ 9 фун. муки, хлѣба должно быть, когда испечется и остынетъ, по крайней мѣрѣ 12 фун.; если изъ 12 фун. муки, то хлѣба выйдетъ 16 фун. На каждый фунтъ муки сыпется по чайной ложкѣ соли.

3687) **Хлѣба ржаные, ситные и рѣшетные.** Въ квашенкѣ, въ которой приготовляется тѣсто для хлѣба, остается всегда на днѣ и стѣнкахъ тѣсто, которое, оставшись въ ней, служитъ для закваски слѣдующаго хлѣба; кто любитъ хлѣбъ покислѣе, то надо оставить въ квашенкѣ кромѣ тѣста, оставшагося при стѣнкахъ, еще кусокъ величиною въ гусиное яйцо. Квашенку никогда не надо мыть, но держать ее въ чистотѣ, всегда накрытою скатертью и деревяннымъ кружкомъ, такимъ образомъ и пыль не войдетъ и тѣсто не выдохнется. Мѣсто, гдѣ стоитъ квашенка, должно быть сухое и чистое, воздухъ въ ней долженъ быть свѣжій, иначе могъ бы хлѣбъ испортиться; квашенку эту не употреблять ни на что иное. Иногда случается, что квашенка, то есть закваска портится и что хлѣбъ никакъ не удается, по испеченіи бываетъ чернымъ, тяжелымъ и съ закальцомъ, тогда нѣкоторыя поправляютъ квашенку слѣдующимъ образомъ: опрокидываютъ ее вверхъ дномъ и дно обливаютъ кипяткомъ, внутри же вытираютъ ее всю головками лука и солью, потомъ споласкиваютъ лѣтнею водою и растворяютъ хлѣбъ, какъ обыкновенно, на свѣжей закваскѣ. Хлѣбы ржаные рѣшетные пекутъ всегда на чистой водѣ, а ситные можно печь. и на сывороткѣ, и на простоквашѣ, но на каждый такой хлѣбъ надо имѣть особенную квашенку, она не любитъ перемѣнъ и отъ нихъ портится. Назначить аккуратно пропорцію муки и воды нельзя, это зависитъ отъ сорта и сухости муки, но приблизительно пропорція слѣдующая: на 1/4 ведра воды, сыворотки или простокваши, берется 1 ведро муки.

Муку назначенную на хлѣбъ, надобно сперва просушить, разсыпавъ ее при печи, на скатерти, на столѣ. Съ вечера растворить, т. е. взять кусокъ закваски, развести ее водою, размѣшать; 1/3 часть или половину назначенной муки всыпать

въ квашенку, развести ее назначенною водою, сывороткою или простоквашею некипяченою, но только подогрѣтою до 25 град. Реомюра. Размѣшать хорошенько веселочкою, посыпать сверху мукою, накрыть, поставить въ теплое мѣсто до утра. Изъ ситной муки растворъ долженъ быть довольно жидокъ, изъ простой же ржаной погуще. На другой день утромъ, (если только квашенка стояла въ тепломъ мѣстѣ), тѣсто поднимется: муки, которая была посыпана сверху, не будетъ видно; тогда всыпать остальную муку, положить соли и, кто любитъ, тмину и мѣсить тѣсто, какъ обыкновенно съ полчаса. Когда тѣсто будетъ хорошо вымѣшано, знакомъ чего будетъ отставать отъ рукъ, накрывъ скатертью, оставить его въ квашенкѣ, пока не поднимется, что должно наступить черезъ $1^1/_2$ или 2 часа, если стоитъ въ теплѣ и хорошо закрыто; тогда тѣсто перекатать въ хлѣбы, если хлѣбы ситные, можно опустить ихъ въ воду (такъ холодную, какъ бываетъ вода лѣтомъ въ рѣкѣ), гдѣ должны лежать, пока не поднимутся; а когда хлѣбы всплывутъ наверхъ, садить ихъ въ печь. Этотъ способъ тѣмъ хорошъ, что можно быть спокойнымъ на счетъ времени, въ продолженіи котораго долженъ подниматься хлѣбъ; когда всплыветъ наверхъ, тогда и садить его въ печь. Впрочемъ, если хлѣбы поднимаются и на столѣ, то небольшой кусокъ тѣста можно опустить на пробу въ воду, и когда онъ поднимется, тогда и всѣ хлѣбы можно садить въ печь.

Или, раскатавъ хлѣбы, оставить ихъ на столѣ, накрытыми въ тепломъ мѣстѣ, пусть поднимутся. Чтобы тѣсто поднялось, какъ слѣдуетъ, надобно на то отъ $^1/_2$ до $^3/_4$ часа времени, а иногда и немного болѣе, отъ этого по большей части зависитъ удача хлѣба; если мало поднимутся, хлѣбъ будетъ тяжелъ и плотенъ, если же настолько поднимутся, что уже не могутъ болѣе подняться въ печи, тѣсто опадаетъ и потомъ дѣлается закалецъ.

Садя хлѣбъ въ печь, посыпать на лопатку муки, положить на нее хлѣбъ, облить его кипяткомъ, сгладить и посадить въ печь чисто выметенную. Хлѣбъ, который поднимается въ холодной водѣ, не надобно обливать кипяткомъ.

Для ситнаго хлѣба теплота печи должна быть до 60 град. Реом.,—для простаго же ржаного хлѣба печь должна быть гораздо жарче. Пробовать печь можно слѣдующимъ образомъ: бросить въ нее горсть муки, если она исподоволь подрумянится знакъ, что печь хороша, если же тотчасъ сгоритъ или совсѣмъ не подрумянится значитъ или слишкомъ жарка или наоборотъ. Посадивъ въ печь, закрыть вьюшку.

Сколько сидѣть хлѣбамъ въ печи—опредѣлить трудно, смотря по жару и по величинѣ хлѣбовъ, но приблизительное время слѣдующее: хлѣбъ величиною въ 12 фунтовъ печется отъ $2^1/_2$ до 3 часовъ, въ 1 фунтъ величиною—$^3/_4$ часа. Чтобы узнать, готовы ли хлѣбы, надо одинъ вынуть изъ печи, если онъ будетъ легокъ и, если, ударивъ средними суставами пальцевъ о нижнюю корку, слышенъ будетъ стукъ, значитъ хлѣбъ готовъ. Когда хлѣбъ подрумянится и почти будетъ готовъ, тогда вынимать по одной штукѣ, обливать тотчасъ же, при печи, кипяткомъ, и опять въ печь. Ржаные хлѣбы не надо ни одного разу обливать кипяткомъ, а только, садя въ печь сгладить ихъ, обмакнувъ руки въ холодную воду, и когда уже готовы, вынувъ изъ печи, смочить также слегка водою. Вынимать хлѣбы изъ печи надобно осторожно, положить ихъ на столъ около рѣшета или сита, т. е. однимъ концомъ на столъ, а другимъ, чтобы опирались о рѣшето для того, чтобы проходилъ подъ ними воздухъ и чтобы одновременно простывала и верхняя и нижняя корка; хлѣбъ не выносить въ холодное мѣсто, пока онъ не остынетъ.

3688) **Хлѣбы ситные съ картофелемъ.** На одно ведро муки взять $^1/_4$ ведра картофелю, очистить, налить водою, разварить его до мягкости, растереть и когда немного остынетъ такъ, что можно будетъ держать въ немъ руку, протереть сквозь рѣшето въ квашенку, размѣшать съ $^1/_2$ частью назначенной муки, не подливая воды,

даже не мочить рукъ; размѣшать хорошенько, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, на цѣлую ночь и даже долѣе. На другой день прибавить муки до обыкновенной густоты тѣста, не подливая воды, мѣсить, сильно и скоро, всыпать соли и тмину; когда тѣсто начнетъ тянуться и отставать отъ рукъ, тогда, накрывъ тѣсто, оставить его на 3—4 часа, чтобы поднялось, но не слишкомъ. Тогда скатать хлѣбы, дать опять имъ подняться на столѣ и садить въ печь, не обливая водою. Далѣе поступать во всемъ, какъ сказано въ хлѣбѣ № 3666. На 20 фун. муки можно взять 10 фун. картофеля, а даже и 20.

3689) **Хлѣбы ситные заварные**. Всыпать въ квашенку треть назначенной муки, заварить кипяткомъ, размѣшать, накрыть, пусть остынетъ. Взять оставшійся въ квашенкѣ отъ прошедшаго хлѣба кусокъ тѣста, снять съ него верхнюю обсохшую корочку, размѣшать съ теплою водою, положить въ тѣсто, прибавить муки такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, размѣшать хорошенько, накрыть, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется и осолодѣетъ, всыпать остальную муку, соль, тминъ, кто любитъ, замѣсить. выбивая тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ. Когда во второй разъ поднимется, скатать хлѣбы на лопатку, посыпанную мукою, смазать сверху теплымъ легкимъ пивомъ, или квасомъ, или бѣлкомъ, посыпать анисомъ и въ печь. Далѣе поступать какъ сказано въ № 2387.

3690) **Ржаные постные сухари**. Взять небольшое корыто, всыпать въ него 1 ведро, т. е. 4 гарнца овсяной муки, влить 3 гарнца теплой воды, размѣшать. накрыть, поставить на ночь въ теплое мѣсто. На другой день процѣдить эту опару сквозь рѣшето, замѣсить тѣсто, влить 1 стаканъ дрожжей, положивъ соли и всыпавъ ситной ржаной муки, къ которой прибавить пятую или четвертую часть пшеничной; этой смѣшанной муки на эту пропорцію выйдетъ отъ 6 до 8 гарнцевъ. Накрыть тѣсто, дать подняться впродолженіи 2—3 часовъ, смотря по дрожжамъ. Потомъ дѣлать изъ тѣста маленькія булочки; когда онѣ на столѣ поднимутся, садить ихъ въ печь какъ обыкновенный ржаной хлѣбъ. Когда булочки испекутся, вынуть ихъ, дать имъ остынуть, потомъ разрѣзать каждую на двѣ половинки; разрѣзанною стороною обмакнуть въ пиво или только скропить пивомъ, посыпать солью и тминомъ, уложить на желѣзный листъ, вставить въ печь, чтобы высохли. Эти сухари очень вкусны и разсыпчаты.

Сохранять ихъ въ тепломъ и сухомъ мѣстѣ. Тѣсто для этихъ сухарей нельзя приготовлять въ хлѣбной квашенкѣ, потому что послѣ этого тѣста хлѣбъ нѣсколько разъ сряду испортится.

Слѣдовательно выдать на 3 гарнца воды 1 стаканъ дрожжей, 4 гарнца овсяной муки, гарнца $1^1/_2$ пшеничной, отъ 5 до $6^1/_2$ гарнцевъ ржаной ситной муки, немного соли, тмину и пива.

3691) **Кислосладкій хлѣбъ**. На 20 фунт. ситной пеклеванной муки взять 20 стакановъ кипятку, заварить ими утромъ часовъ въ 9, часть всей муки, разведя тѣсто такъ густо, чтобы въ немъ могла стоять деревянная ложка; тогда нужно начать выбивать тѣсто, пока оно не будетъ отставать отъ веселки, накрыть тѣсто, поставить въ теплое мѣсто. Въ тотъ же день вечеромъ всыпать въ него остальную муку, вымѣсить хорошенько. На другой день утромъ опять вымѣсить, положить 4 стакана подквасья см. № 3693 и кусокъ дубовой коры, величиною въ ладонь; около обѣда еще вымѣсить, вечеромъ опять вымѣсить, на третій день утромъ вынуть дубовую кору, вымѣсить тѣсто и положить туда 2 горсти мелко изрубленной померанцовой корки, 2 столовыя ложки тмину, 2 фунта патоки и 2 ложки дрожжей; послѣ этого свалять хлѣбы, сгладить ихъ мокрою рукою, посыпать тминомъ, посадить въ очень горячую печь; черезъ часъ задніе хлѣбы передвинуть впередъ, а передніе отодвинуть назадъ, чтобы всѣ испеклись, какъ слѣдуетъ.

3692) **Кислосладкій хлѣбъ другимъ манеромъ.** Онъ приготовляется точно также, какъ хлѣбъ № 3691 съ тою только разницею, что въ него не кладутъ ни дубовой коры, ни померанцовой корки, а послѣ того, какъ заварятъ муку кипяткомъ, тѣсто должно стоять 6 дней въ комнатѣ или кухнѣ и выбивать тѣсто каждый день по два раза. Эти хлѣбы очень вкусны и не черствѣютъ.

3693) **Кислосладкій хлѣбъ скороспѣлый.** Взять 15 фунт. неклеванной муки, половину муки заварить 10 стаканами самаго крутаго кипятка, разбить какъ можно лучше веселкой, потомъ поставить въ теплое мѣсто, оставить съ утра до вечера; потомъ положить въ него 3 стак. подквасья, разбить хорошенько, всыпать остальную муку, замѣсить какъ обыкновенно, а утромъ скатать хлѣбы и печь. «Подквасьемъ» называется та гуща, которая остается въ боченкѣ по слитіи кваса.

3694) **Отличный кислосладкій хлѣбъ къ чаю.** Взять 12 фунт. муки; утромъ часовъ въ 8 обварить половину этой муки 12 стаканами кипятка, разбить какъ можно лучше, поставить солодѣть въ тепломъ мѣстѣ. Въ 8 часовъ вечера вмѣсить и остальную муку, положить $2^1/_2$ стак. подквасья см. № 3693, $1^1/_2$ фунт. чернослива, который сперва обдать кипяткомъ, чтобы можно было изъ него вынуть косточки, но никакъ не разваривать совершенно; вынувъ косточки, нашинковать его и положить въ тѣсто, также 1 фунтъ сладкаго миндаля, очищеннаго и мелко нашинкованнаго, патоки 4 фунта, кто любитъ, $^1/_2$ чашки тмину и даже болѣе; все вмѣстѣ вымѣсить хорошенько, поставить въ теплое мѣсто до утра. Тогда скатать хлѣбы, какъ обыкновенно, сгладить ихъ хорошенько мокрою рукою, посадить въ очень горячую печь. На каждый фунтъ муки сыпать по чайной ложечки соли.

3695) **Кислосладкій ржаной хлѣбъ.** Просѣявъ обыкновенную ржаную муку на рѣшето, заварить 10 фунтовъ этой муки 20 стаканами кипятка, бить сильно лопаткою, какъ обыкновенно. Растворить утромъ, поставить солодѣть до вечера, вечеромъ положить 4 стак. подквасья, прибавить остальную муку, замѣсить хорошенько, оставить до утра; тогда скатать хлѣбы, посадить въ горячую печь.

3696) **Воздушный ситный хлѣбъ.** $^1/_2$ фунта солода заварить кипяткомъ, когда остынетъ, растворить на этомъ опару изъ 1 фун. ржаной муки, и 1 золотн. дрожжей. Когда поднимется, прибавить еще 1 фун. муки, $^1/_2$ стак. обвареннаго и перебраннаго изюма, лимонной цедры съ $^1/_2$ лимона, апельсиннаго цукату, замѣсить довольно жидкое тѣсто. Посолить по чайной ложки соли на каждый фунтъ муки. Когда поднимется—испечь.

3697 **Здоровый хлѣбъпшеничный.** Хлѣбъ печеный безъ закваски считается здоровѣе, чѣмъ хлѣбъ кислый, приготовляется онъ слѣд. обр. Самый лучшій—это пшеничный. Взять зерна пшеницы, смолоть ихъ только и не просѣивая, вмѣстѣ съ отрубями замѣсить не очень густое тѣсто, беря на это тепловатую воду. Дать тѣсту постоять часа 4—5, скатать хлѣбы и, сажая въ печь, смазать ихъ водою. Испечь, какъ обыкновенно. Печь хоть каждый день.

Такой же хлѣбъ можно печь изъ ржи, ячменя и овса, съ тою только разницею, что эту муку надо разъ просѣять.

3698) **Американскій, очень вкусный, бѣлый хлѣбъ.** 2 золотника сухихъ дрожжей распустить въ $1^1/_4$ стакана теплаго молока, всыпать $^1/_2$ столовой ложки мелкаго сахара, чайную ложечку соли и 1 фунтъ крупичатой муки, размѣшать, выбить хорошенько, переложить въ раздвижную форму (для тортовъ), наложенную слегка масломъ. Наполнивъ ее до половины поставить въ теплое мѣсто. Черезъ $1^1/_2$ часа поставить въ горячую печь на полчаса. Тѣсто не должно быть очень густо, такъ что на каждый фунтъ муки можно брать и около $1^1/_2$ стакана молока, но никакъ не больше.

ОТДѢЛЪ I.

Разные запасы изъ фруктовъ и ягодъ

А) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЯБЛОКЪ.

Въ августѣ мѣсяцѣ, собравъ въ деревнѣ яблоки или, купивъ ихъ въ дешевое время, гуртомъ, можно изъ нихъ приготовить слѣдующіе запасы:

3699) **Сохранять яблоки свѣжими.** Лѣтніе сорта лучше всего разложить въ сухомъ подвалѣ, на чистыхъ сухихъ полкахъ, на соломѣ такъ, чтобы одно яблоко другаго не касалось и чаще перетирать ихъ сухимъ полотенцемъ. Всѣ яблоки для сбереженія, надо срѣзывать съ дерева, а не сбрасывать ихъ.

3700) **Сохранять яблоки свѣжими другимъ манеромъ.** Лѣтніе сорта яблокъ сохраняются въ мѣдныхъ, вылуженныхъ кастрюлькахъ, которыя покрывать непремѣнно плотно крышкою и ставить на ледъ. Перетирать яблоки до суха, разъ въ 2 недѣли, а также и внутренность кастрюльки и опять потомъ вкладывать въ нее яблоки; дѣлать это нужно на ледникѣ, чтобы не согрѣвать уже разъ охлажденныхъ яблоковъ. Зимніе сорта очень хорошо сохраняются даже до мая мѣсяца въ ящикахъ, въ которыхъ пересыпаются хорошо высушеннымъ въ печкѣ пескомъ. Самые прочные сорта для сбереженія это: опортовскія, анисовки, антоновки и др., держать ихъ зимою въ подвалахъ, сухихъ и холодныхъ, но гдѣ бы не могли замерзнуть.

3701) Еще сберегаются яблоки въ ведрахъ или кадкахъ, съ плотно покрытыми крышками; ставить ихъ сначало на ледъ до морозовъ, а потомъ въ глубину ледника, чтобы онѣ только не замерзли. Яблоки, которыя сохраняются до-весны сберегаютъ въ ямкахъ, какъ кортофель, покрывая ихъ толстымъ слоемъ высушенныхъ листьевъ, сверхъ которыхъ накладываются доски.

3702) Если яблоки сохраняются на полкахъ въ сухомъ подвалѣ, то какъ бы онъ ни былъ сухъ, надо сыпать на доску, на которой разложены яблоки, хлористую известь, имѣющую свойство втягивать въ себя сырость, которую зимою издаютъ изъ себя, портясь, сами яблоки. Сырость эта должна стекать въ одну сторону въ подставленную посуду, поэтому полки эти должны быть всегда прибиты къ стѣнѣ или привѣшаны къ потолку съ маленькимъ скатомъ, въ одну сторону.

3703) **Зимовыя яблоки** сохраняются также во ржи и въ свѣжей ржаной соломѣ, которая не подсушивалась для молоченія ржи, потому что она послѣ сушки на гумнѣ получаетъ особеннный запахъ; надо ее нарѣзать мелко, величиною съ овсяное зерно, высушить хорошенько на горячей, чистой лежанкѣ, или даже въ вольномъ духѣ, въ печи; тогда укладывать яблоки въ приготовленные ящики, густо пересыпая ихъ соломою, чтобы одно ябкоко никакъ не касалось другаго; сохранять зимою въ подвалѣ, пересматривая, каждые полтора мѣсяца; если солома отсырѣла, то перекладывать яблоки свѣжею, также приготовленною соломою.

3704) **Перевозка яблокъ во время морозовъ.** Если нужно перевозить

яблоки во время морозовъ, то лучше всего завертывать каждое яблоко въ писчую или газетную бумагу, а потомъ въ паклю; приготовить плотный сундукъ и укладывать яблоки, пересыпая каждый рядъ гречихою, пальца на 4 и чтобы одно яблоко не касалось другаго.

3705) **Сыръ яблочный съ медомъ.** Взять кислыхъ яблокъ, очистить кожицу, вынуть сѣмячки, разрѣзать на части, сложить въ глиняный горшокъ, накрыть крышкою, замазать тѣстомъ или закрыть просто мокрою, чистою тряпкою, поставить въ печь, чтобы испеклись. Потомъ протереть сквозь сито, взять на 1 стаканъ яблочной массы, 1 стаканъ меда или сахара, безпрестанно мѣшая, варить, пока не погустѣетъ такъ, что будетъ отставать отъ ложки. За пять минутъ передъ тѣмъ всыпать мелко изрубленной апельсинный цукатъ, см. апельсины, также немного толченой гвоздики или корицы, а кто любитъ имбирю и англійскаго перцу, хорошенько перемѣшать, сложить въ мокрую салфетку, перевязать салфетку шнуркомъ, положить подъ прессъ. Черезъ два дня сыръ будетъ готовъ, держать его въ сухомъ мѣстѣ, изрѣдка вытирая сухимъ полотенцемъ, чтобы не показалась на немъ плѣсень.

3706) **Яблочное пюре или повидла съ сахаромъ, съ медомъ или патокою.** Очистить яблоки, испечь и протереть, какъ сказано выше № 3705. На 2 стак. яблочной массы взять отъ $^1/_2$ до 1 стакана сахара, меда бѣлаго или патоки, варить, пока не будетъ довольно густо, мѣшая безпрестанно ложкою, чтобы не пригорѣло. Когда остынетъ, сложить въ банки или муравленый горшокъ и поставить еще разъ въ лѣтнюю печь не надолго, чтобы сверху немного засохло, что предохранитъ его отъ плѣсени. Такое варенье употребляется для начинки пироговъ и блинчиковъ; также дѣлаютъ изъ него воздушные пироги, кремы, перекладываютъ торты, подается къ оладьямъ и проч.

3707) **Пюре или повидла изъ яблокъ другимъ манеромъ.** Взять зрѣлыхъ яблокъ кисловатыхъ, потому что изъ сладкихъ ничего хорошаго не выйдетъ. Разрѣзать ихъ на четыре части, отбросить сердцевину, всыпать въ тазикъ или эмальированный котелокъ, накрыть крышкою, поварить сперва на маломъ огнѣ, помѣшивая деревянною ложкою. Поставить на большой огонь, снять крышку, разварить, протереть горячія сквозь рѣдкое сито или сквозь рѣшето. Переложить снова въ котелокъ, еще поварить, чтобы погустѣло, перелить въ фаянсовую миску. На другой день опять переложить въ котелокъ, опять варить, мѣшая деревянною ложкою, пока не погустѣетъ. Повторить еще и въ третій разъ, пока масса не погустѣетъ настолько, чтобы спадала съ ложки кусками. Такія повидла будутъ бронзоваго цвѣта и кисловато-сладкаго вкуса.

3708) **Сушеныя яблоки.** Выбрать сладкія яблоки, хотя и не совсѣмъ свѣжія, срѣзать кожицу, разрѣзать на двѣ или четыре части, вынуть сѣмячки. Разложивъ на желѣзный листъ на солому, ставить по нѣскольку разъ въ печь послѣ хлѣбовъ, а потомъ, въ теплый сухой день, можно вынесть ихъ на солнце, сложить въ банки или горшки, держать въ сухомъ мѣстѣ.

Если понадобится сдѣлать изъ нихъ пюре, въ такомъ случаѣ надобно на ночь налить ихъ горячею водою, чтобы едва покрыло, накрыть; на другой день варить на легкомъ огнѣ; когда разварятся, протереть сквозь сито, употреблять по желанію для кремовъ, воздушныхъ пироговъ и проч.

Сушить яблоки можно другимъ манеромъ: очистить ихъ, нарѣзать ломтиками, нанизать на нитку не очень туго, повѣсить на солнце; когда высохнутъ сложить въ ящикъ, обложенный бумагою, или въ банки. Еслибы зимою отсырѣли, повѣсить ихъ на нѣсколько дней при печи. Держать всегда въ сухомъ мѣстѣ.

3709) **Смоквы или сухое варенье изъ яблокъ.** На 15 яблокъ 1 фунтъ сахара и 3 стак. воды. Не слишкомъ крупныя, сладкія яблоки очистить, разрѣзать

на 4 части, нашпиковать померанцевою коркою, вынуть сѣмячки. но не вырѣзывать сердцевины, сложить въ кипящій сиропъ изъ 1 фун. сахара и 1 бутылки воды и варить, пока не сдѣлаются прозрачными и не начнутъ румяниться; тогда взять 2 стак. мелкаго сахара, толченой, апельсинной, сухой корки, толченой корицы, гвоздики, смѣшать, обсыпать яблоки, переворачивая ихъ слегка, и варить опять, пока не зарумянятся, и весь сиропъ не выкипитъ; вынимать по кусочку, класть на желѣзный листъ, покрытый соломою, каждый кусокъ пересыпая сахаромъ; вставить тотчасъ въ печь, лучше всего послѣ булокъ; на другой день перевернуть ихъ на другую сторону и опять въ печь; когда обсохнутъ, сложить въ банку, пересыпая сахаромъ.

Или выбирать небольшія яблоки и варить ихъ цѣльными, какъ груши № 2388.

3710) **Яблоки маринованныя.** Штукъ 20 яблокъ очистить, разрѣзать на нѣсколько частей, воду вскипятить съ сахаромъ или медомъ, опустить яблоки, вскипятить раза два, откинуть на рѣшето; когда обсохнутъ, сложить въ банку; $4^1/_2$ стак уксусу вскипятить съ $1^1/_2$ фун. сахара или меда съ гвоздикою, корицею, англійскимъ перцемъ, солью № 3572, остудить, залить яблоки, завязать, поставить въ холодное мѣсто. Подавать къ жаркому.

3711) **Яблоки моченыя.** Взять яблоки хорошихъ сортовъ, какъ-то: титовскія, антоновскія, арабскія. лимонныя, стеклянныя, перебрать ихъ, вымыть, сложить въ боченокъ, перекладывая смородинными и вишневыми листьями, эстрагономъ и, кто любитъ, базиликою, или двѣ послѣднія зелени можно вскипятить вмѣстѣ съ разсоломъ. На мѣрку, т. е. на два ведра яблокъ взять 1 ведро воды, $^1/_4$ фун., т. е. $^1/_2$ стак. соли, вскипятить ключемъ раза три, остудить, налить на яблоки, тотчасъ закупорить, засмолить, поставить на ледъ, а зимою перенести въ сухой подвалъ.

3712) Яблоки эти можно еще мочить другимъ манеромъ: на мѣрку яблокъ взять ржаной муки 1 фун., заварить ее 1 ведромъ кипятка, размѣшать, дать устояться, остудить, слить воду, налить ею яблоки, положить сверху эстрагону и проч. зелени и т. д.

3713) На ведро воды положить 1 или 2 фун. меда или сахарной патоки, $^1/_4$ фун., т. е. $^1/_2$ стак. соли, эстрагону и васильковъ, кипятить все это съ полчаса, остудить, налить яблоки и т. д.

3714) Взять солоду ячменнаго и пшеничной муки по ровну, ржаной муки вдвое противъ первыхъ, заварить кипяткомъ, накрыть плотно, прибавить кипятку, положить немного соли, на мѣрку яблокъ—по фунту меда, переложить яблоки эстрагономъ и мятой, залить, закупорить. Подавать къ жаркому.

3715) **Яблоки сушеныя на заграничный манеръ.** Собравъ хорошихъ спѣлыхъ, большихъ яблокъ кислыхъ или сладкихъ, очистить кожицу, какъ можно тоньше ее срѣзывая, каждое яблоко проткнуть, нарочно сдѣланною для этого жестяною трубочкою, посредствомъ которой вся сердцевина будетъ вынута; хорошо имѣть нѣсколько такихъ жестяныхъ трубочекъ и толще и тоньше, смотря по величинѣ яблокъ. Очищая и протыкая каждое яблоко, опускать его тотчасъ въ холодную воду, чтобы не чернѣло, но не оставлять въ водѣ долѣе получаса; тогда нанизать ихъ на толстую нитку или шнурокъ, опустить секундъ на 5 въ кипятокъ, потомъ вынуть, дать стечь водѣ, сушить въ печи въ самомъ легкомъ духу, а еще лучше на солнце. Чтобы яблоки были плоскія, то, какъ только онѣ сдѣлаются въ печи мягкими, тотчасъ вынуть ихъ, наложить сверху ихъ дощечку и камень, оставить пока не сплюснутся, потомъ досушить, положивъ на листъ, но чтобы они не пересохли; сложить въ большія банки, завязать, держать въ сухомъ мѣстѣ.

Яблоки эти употребляются на компоты и на кремъ.

Яблоки сушатся еще такъ. какъ и груши № 3748, только яблоки надо очищать отъ кожицы.

3716) **Яблоки, груши и бергамоты моченыя**. Взять чистыхъ, безъ пятенъ, яблокъ антоновскихъ, анисовокъ, лимонныхъ или другихъ прочныхъ сортовъ, сложить ихъ въ кадку, перекладывая каждый рядъ листомъ черной смородины или эстрагономъ.

На ведро воды положить 1 гарнецъ пшеничныхъ отрубей, если въ отрубяхъ очень мало мучныхъ частицъ, то всыпать въ нихъ 1 стак. пшеничной муки, вскипятить воду и кипяткомъ залить отруби; размѣшать хорошенько, накрыть, дать устояться и остыть; тогда слить воду безъ гущи; на ведро жидкости положить 1 чайную чашку соли, размѣшать, облить груши и бергамоты холоднымъ разсоломъ, а яблоки можно кипяткомъ.—Яблоки, только что снятыя съ дерева, не будутъ хороши, имъ нужно нѣсколько полежать на соломѣ, недѣли съ двѣ.

Такимъ образомъ приготовляютъ и груши, самыхъ прочныхъ сортовъ и бергамоты.—Все это подается къ жаркому.

3717) **Яблоки и груши маринованныя**. Взять хорошіе зрѣлые фрукты прочныхъ сортовъ, снимая ихъ съ дерева руками, а не околачивая ихъ; сложить въ большія банки, перекладывая каждый рядъ листомъ черной смородины или эстрагономъ, сверху накрыть такимъ же манеромъ; тогда взять ренскаго уксусу или хорошаго домашняго, развести его пополамъ съ водою и на каждую бутылку положить $1^1/_2$ стак. сахара, вскипятить нѣсколько разъ, остудить и залить фрукты.—Такимъ образомъ приготовленные фрукты очень вкусны и могутъ сохраняться до весны; кто не любитъ запаха травъ, тотъ вмѣсто ихъ можетъ класть специи или ничего не класть; сахару, также, по вкусу, болѣе или менѣе назначенной здѣсь пропорціи.

3718) **Яблоки, груши, бергамоты, маринованныя другимъ манеромъ**. Приготовить хорошіе, крѣпкіе боченки, выпарить ихъ хорошенько съ листомъ черной смородины.—Собрать хорошіе, зрѣлые фрукты; груши и бергамоты должны быть только что снятыя, а яблоки, лежалыя на соломѣ недѣли двѣ.—Укладывать фрукты въ боченки, пересыпая, каждый рядъ, листомъ черной смородины, эстрагономъ, чебромъ и маіораномъ, перемѣшивая ихъ всѣ вмѣстѣ; на дно и сверху класть слой потолще.—Сварить разсолъ; на каждое ведро воды положить 5 фун. меда или 7 фун. сахара, 1 фунт. соли и $^1/_2$ гарнца хорошаго уксусу вскипятить, остудить, залить фрукты; нужно оставить готоваго разсола, чтобы потомъ доливать боченокъ, по мѣрѣ того, какъ его будетъ убывать, наложить донышко съ камнемъ, чтобы фрукты были покрыты разсоломъ.—Подавать къ жаркому.

3719) **Яблоки моченыя**. Сдѣлать изъ ржаного солода сусло, а именно 1 гарнецъ, т. е. $^1/_4$ ведра ржанаго солода размѣшать въ боченкѣ съ 2 ведрами холодной воды, оставить такъ до слѣдующаго утра. Утромъ перелить все это въ котелъ, прибавивъ полную чайную ложку соли, дать исподоволь кипѣть два часа, потомъ процѣдить, на каждое ведро сусла положить $2^1/_2$ фун. сахара или меньше. Можно даже и совсѣмъ не класть его, но въ такомъ случаѣ, когда сусло укиснетъ, будучи налито на яблоки, слить его и залить яблоки свѣжимъ.

3720) **Яблочная соя**. Взять кислыхъ яблокъ, дать имъ полежать на соломѣ, но никакъ не допуская до гнилости, а только чтобы они сдѣлались сочнѣе, изрубить ихъ сѣчкою очень мелко, выжать въ прессѣ изъ нихъ сокъ.—Такимъ же образомъ изрубить сладкихъ яблокъ, самыхъ простыхъ, только безъ горечи, точно также выжать въ прессѣ и на 2 доли соку изъ сладкихъ яблокъ положить одну долю соку изъ кислыхъ яблокъ, влить въ бутыль, дать устояться на льду, впродолженіи 3—4 сутокъ; потомъ слить осторожно жидкость безъ гущи и начать варить; когда сокъ станетъ густѣть, почаще мѣшать деревянною лопаточкою, чтобы не пригорѣлъ, варить очень долго, чтобы онъ, когда остынетъ на ложечкѣ на льду, былъ густоты свѣжаго меда, только что вынутаго изъ улья.—Сохраняется эта соя въ бу-

тылкахъ впродолженіи даже нѣсколькихъ лѣтъ, употребляется для соусовъ и подается даже какъ салатъ, какъ подливка, къ телятинѣ, индѣйкѣ, курицѣ и говядинѣ.

3721) **Яблочная соя другимъ манеромъ.** Приготовляется точно также, какъ только что поименованная, съ тою только разницею, что приготовляется изъ однихъ кислыхъ яблокъ, но она менѣе вкусна, впрочемъ, въ маломъ количествѣ ее хорошо класть въ соуса и даже супы вмѣсто уксуса и прочей кислоты, что будетъ и здорово и вкусно.

3722) **Яблочная соя третьимъ манеромъ.** Кислыя яблоки изрубить сѣчкою, выжать, варить до густоты, какъ сказано выше въ № 3720. Когда будетъ совершенно готова, смѣрить и на каждый стаканъ сока положить одинъ стаканъ сахара или $^3/_4$ стак. меда, вскипятить раза 3—4, разлить въ бутылки, сохранять закупоренными и засмоленными, гдѣ угодно. Эта соя также никогда не портится, употребляется въ соуса для вкуса и кислоты.

3723) **Постила яблочная съ медомъ.** Взять кислыхъ антоновскихъ или лимонныхъ яблокъ, испечь ихъ на желѣзномъ листѣ, протереть сквозь сито; смѣрить сколько стакановъ, потомъ мѣшать въ каменной чашкѣ, пока масса не побѣлѣетъ.- На 2 стак. яблочной массы взять 1 стаканъ меду, растеревъ его также до бѣла, смѣшать вмѣстѣ и опять мѣшать, пока масса не сдѣлается бѣлою и рыхлою. Тогда разлить въ бумажныя формы, въ три пальца вышины, разложить ихъ на желѣзный листъ, посыпанный отрубями, вставить въ лѣтнюю печь на нѣсколько часовъ, чтобы высохли, потомъ вынуть изъ печи, снять бумажку, сложить въ банку.--Или сложить два три пласта одинъ на другой, смазывая медомъ; вставить опять въ печь, чтобы подсохли.

3724) **Яблочная постила изъ печеныхъ яблокъ съ сахаромъ.** Прежде чѣмъ дѣлать постилу, нужно попробовать яблоки, т. е. испечь одно, два и если масса ихъ будетъ чиста и бѣла, то яблоки годятся на постилу, а иногда и розоватая масса, когда ее станутъ выбивать съ сахаромъ, дѣлается очень бѣла. Вообще на постилу нужно брать еще зеленоватыя яблоки, такъ что въ концѣ августа они уже не годятся. Собравъ ихъ въ горшокъ, закрыть его, поставить въ горячую печь. Когда яблоки испекутся совершенно мягко, то, не вынимая горшокъ изъ печи, чтобы яблоки не остыли, брать по нѣсколько штукъ и протирать ихъ сквозь самое частое сито деревянною ложкою; горячія яблоки протирать гораздо выгоднѣе нежели холодныя, такъ какъ массы выйдетъ почти что вдвое. Потомъ смѣривъ яблочную массу, на каждые 2 стак. положить 1 стак. сахара и 2—3 бѣлка. Выбивать лопаточкою, пока вся масса не сдѣлается совершенно бѣлою. Тогда разлить ее въ приготовленныя, бумажныя коробки, равной величины, поставленныя на желѣзный листъ. Наливать на $^3/_4$ вершка въ вышину, поставить въ печь не тотчасъ послѣ хлѣбовъ, но и не въ вольный духъ, на всю ночь. Вынувъ изъ печи, стараться снять ее съ бумаги осторожно, помогая ножомъ. Если же худо будетъ сниматься, то поставить въ чуланъ на 2—3 дня, чтобы постила отстала отъ бумаги. Между тѣмъ къ слѣдующей ночи и далѣе приготовить другіе точно такой же величины пласты яблочной постилы. Когдѣ всѣ будутъ готовы, сложить одинъ пластъ на другой, обмазать тою же яблочною массою и опять въ русскую печь на цѣлую ночь.

3725) **Яблочный мармеладъ.** Приготовить яблочную массу, какъ только что сказано въ № 3724. На три чашки этой массы положить $1^1/_2$ чашки сахара, варить, пока не начнетъ на льду застывать на ложкѣ и отставать отъ нея. Переложить ее тогда на блюдо, намазать такой толщины, какъ угодно, а когда застынетъ, нарѣзать какъ постилу, пересыпать сахаромъ, сложить въ банки или ящики. Если постила окажется жидковатою, то можно ее на блюдѣ поставить въ теплую печь

подсохнуть, если же окажется слишкомъ жидка, то надо переварить до надлежащей густоты.

3726) **Яблочная постила изъ вареныхъ яблокъ.** Взять крупныхъ, спѣлыхъ, кислыхъ яблокъ, положить ихъ въ глиняный горшокъ, влить воды, варить яблоки до тѣхъ поръ, пока не начнетъ лопаться кожица; затѣмъ выложить яблоки на рѣшето, оставить ихъ до слѣдующаго утра, чтобы стекла вода и яблоки обсохли. На другой день протереть яблоки сквозь сито. На два фунта протертыхъ яблокъ взять два съ половиною фунта мелкаго сахара и три бѣлка; перемѣшавъ все вмѣстѣ хорошенько, сбивать метелочкою, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ. Потомъ положить въ эту массу съ осьмушку горькаго, толченаго миндаля съ ложкою хорошей, душистой, розовой воды, размѣшать, сбивая, потомъ разложить въ коробки изъ сосновыхъ планочекъ длиною въ $1^1/_4$ аршина, шириною вершковъ въ шесть, высотою въ $1^1/_2$ вершка. Коробочки должны быть обложены кругомъ писчею бумагою т. е. и дно и края; поставить ихъ въ жарко натопленную, чисто выметенную печь, на деревянныя брусочки, оставить въ печи на 24 часа. Когда, черезъ нѣсколько времени, масса яблочная сверху подсохнетъ, вынуть постилу изъ печи, поставить коробки на окно, чтобы скорѣе остыли; тогда выложить постилу изъ коробокъ, опрокидывая ихъ на чистыя доски, покрытыя писчею бумагою; приставшую, ко дну и бокамъ постилы, бумагу надо отодрать и на этихъ доскахъ поставить постилу снова въ печь, чтобы она совсѣхъ сторонъ подсохла равномѣрно.

3727) **Компотъ**, изъ яблокъ къ жаркому приготовляется точно также, какъ варенье, только класть вдвое меньше сахару.

Изъ яблокъ приготовляется еще, какъ уже сказано выше:

Варенье яблочное, № 3280, 3283.

Желе яблочное № 3309, 3310.

Квасъ яблочный № 3530, 3531.

Яблочная водица № 3446, 3447, 3448.

Московскій квасъ яблочный № 3520.

Консервы № 3382.

Уксусъ № 3566.

Крахмалъ изъ недозрѣлыхъ яблокъ № 3615 и пр.

В) ЗАПАСЫ ИЗЪ СЛИВЪ.

Собирая сливы, можно приготовить изъ нихъ слѣд. запасы.

3728) **Сохранить свѣжими.** Для этого должно снимать сливы осторожно въ сухую погоду, срѣзывая ихъ со стеблями и не прикасаясь къ нимъ голыми руками. Въ сухомъ и не холодномъ мѣстѣ натянуть веревку, связать ниткою по двѣ сливы, повѣсить ихъ на эту веревку, чтобы одна пара не касалась другой. Такимъ образомъ ихъ можно сохранить совершенно свѣжими до весны.

3729) **Другимъ манеромъ.** Снявъ сливы, какъ сказано выше, укладывать ихъ тотчасъ въ стеклянныя банки, пересыпая вишневыми листьями того же дерева лучше въ небольшія такъ, чтобы можно было заразъ употребить всю банку. Обвязывать тотчасъ каждую банку пузыремъ, засмолить, поставить на ледъ. Или такимъ же образомъ уложить въ боченочки, перекладывая каждый рядъ такими же вишневыми листьями, тотчасъ закупорить, засмолить кругомъ боченокъ, опустить въ колодецъ. Когда понадобится вынуть.

3730) **Третьимъ манеромъ.** Срѣзавъ ихъ осторожно съ дерева, складывать тотчасъ же въ боченки, пересыпая каждый рядъ сливъ пшеномъ; боченокъ засмолить, поставить на ледъ, во всякомъ случаѣ, сливы не могутъ сохраняться такъ долго, какъ яблоки и груши.

3731) **Четвертымъ манеромъ.** Сохраняются очень хорошо въ горшкахъ, будучи пересыпаны въ нихъ пескомъ; горшки же, накрывъ, зарыть въ землю, въ подвалѣ.

3732) Для перевозки, сливы складываютъ въ боченки пересыпая ихъ отрубями или пшеномъ, или перекладывая сухимъ мхомъ.

3733) **Ликерныя сливы**. Залить ихъ лучшимъ коньякомъ или ромомъ, дать простоять такъ дня два, потомъ слить его и залить сливы вскипяченнымъ и остывшимъ густымъ сиропомъ, изъ 1$^1/_2$ стак. мелкаго, лучшаго сахара на стаканъ воды и одной рюмки коньяку.

3734) **Компотъ изъ сливъ подаваемый къ жаркому** приготовляется какъ варенье изъ сливъ № 3268, но только класть вдвое меньше сахара.

3735) **Сливы синія, маринованныя** Приготовить большихъ синихъ сливъ, сложить ихъ въ банку; мятыя же, перезрѣлыя сливы сложить въ муравленный горшокъ, поставить ихъ въ горячую печь за $^1/_4$ часа, передъ тѣмъ, какъ вынимать ржаные хлѣбы и если хлѣбы посажены утромъ, то горшокъ со сливами оставить въ печкѣ часовъ до 6 вечера; тогда вынувъ ихъ, опрокинуть на сито и дать соку совершенно стечь; тогда смѣрить его и на каждую бутылку сока, положить 1 стак. ренскаго уксуса и на каждую бутылку сока съ уксусомъ положить 1 ф. сахара, вскипятить 8—10 разъ, остудить, налить на сложенныя въ банку крупныя сливы, кто любитъ можетъ положить специй см. № 3572; до морозовъ сохранять на льду, а потомъ въ сухомъ подвалѣ.

3736) **Бѣлыя сливы маринованныя**. Отобрать зрѣлыя, но твердыя сливы, наколоть каждую тонкою иголкою, мѣстахъ въ десяти, сложить акуратно въ банку и приготовить слѣдующій разсолъ: на два стакана воды положить 1 стак. лучшаго ренскаго уксуса и на эти три стакана — 2 стакана мелкаго сахара и 4 штучки очищеннаго кардамона; все это вскипятить хорошенько, мѣшая, чтобы сахаръ распустился, остудить, облить сливы такъ, чтобы всѣ были покрыты; сверху наложить маленькое донышко и камень, завязать пузыремъ, поставить на ледъ до морозовъ.

3737) **Сливы маринованныя**. Стакановъ 12 цѣльныхъ, крѣпкихъ, зрѣлыхъ сливъ обтереть до суха, проколоть иголкою въ нѣсколькихъ мѣстахъ. Сложить въ фаянсовую чашку, залить 4$^1/_2$ стак. едва теплаго уксуса, вскипяченнаго со специями № 3572. На другой день слить уксусъ, вскипятить раза два и горячимъ залить сливы. Черезъ нѣсколько дней уксусъ опять переварить, сливы переложить въ банку и залить остывшимъ уксусомъ; обвязать пузыремъ, поставить въ холодное, но сухое мѣсто. Черезъ 2—3 недѣли уксусъ можно опять слить, прибавить сахару, вскипятить и холоднымъ залить сливы.

3738) **Маринованіе сливъ**. На 6 фун. сливъ 2$^1/_2$ ф. сахара кусками, $^1/_2$ бут. краснаго вина и $^3/_4$ бут. крѣпкаго уксуса, немного лимонной цедры, корицы и гвоздики, какъ кто любитъ. Крѣпкія сливы вымыть, всыпать въ кипящій маринатъ, сварить сливы, выкладывать на блюдо по штучкѣ, выбирая которыя уже сварились. Вынувши сливы дать, маринату покипѣть еще, затѣмъ переливъ въ миску, остудить. Остывшія сливы сложить, по ягодкѣ, въ банку, заливая по немногу остывшимъ маринатомъ. Черезъ недѣлю слить маринатъ, еще разъ прокипятить, остудить, налить сливы.

3739) **Сливы сушеныя.** Зрѣлыя и немного полежалыя, свѣжія сливы сушить въ печкѣ послѣ хлѣбовъ на листахъ, покрытыхъ соломою, повторить это нѣсколько разъ. Дѣлаются изъ нихъ компоты, воздушные пироги и начинки для пироговъ.

Главное, чтобы сушить исподоволь и не ставить въ жаркую печь.

3740) **Какъ сохранить сливы венгерскія свѣжими, на зиму, до Рождества Христова**. Въ полдень, въ хорошую, сухую, теплую погоду, когда роса обсох-

неть, срѣзывать съ дерева сливы ножницами и тотчасъ каждую сливу класть въ банку, пересыпая пшеномъ, или въ боченокъ, перекладывая вишновыми листьями или пшеномъ; боченки должны быть кругомъ засмолены, банки же обвязать пузыремъ, сверху облѣпить смолою и закопать въ подвалѣ, въ землю, на аршинъ глубины, а боченки опускаются въ воду.

3741) **Сыръ изъ сливъ безъ меда и сахара.** Обтереть сливы до-суха, сложить въ горшокъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ. На другой день, когда сливы спекутся, слить сокъ и варить на легкомъ огнѣ, безпрестанно мѣшая. Пробовать ложечкою на льду: если начнетъ застывать, какъ желе, отставить, тотчасъ слить въ широкій муравленный горшокъ или въ банку. Когда остынетъ, завязать, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Рѣзать, какъ сыръ, подавать къ водкѣ.

3742) **Мармеладъ изъ сливъ.** Или изъ этого сока № 3721 приготовить желе съ сахаромъ, беря на стаканъ сока, стак. сахара, уварить до одного стакана, оставшуюся же густую массу смѣшать съ сахаромъ, мѣшать безпрестанно лопаточкой, пока сильно не погустѣетъ. Разложить тогда на мелкое блюдо, сгладить, чтобы массы было въ 1/2 вершка толщиною. Остудить.—Когда застынетъ, парѣзать кусками, поставить въ печь, послѣ хлѣбовъ. Когда подсохнетъ, осыпать сахаромъ. Сохранять въ банкахъ, въ сухомъ мѣстѣ.

3743) **Пюре изъ сливъ иначе повидла съ сахаромъ.** Въ концѣ августа или въ первыхъ дняхъ сентября, когда сливы венгерскія не только совершенно созрѣваютъ, но и выстаятся и дѣлаются такъ сладки, что даже и въ сахарѣ не нуждаются, перебрать ихъ, пальцами разрывать, чтобы выбрасывать косточки и отрубать испортившіяся части. Всыпать ихъ въ тазикъ, варить на легкомъ огнѣ, мѣшая лопаточкою, чтобы не пригорѣли. Хотя черезъ полчаса онѣ совершенно разварятся, но ихъ надо варить 5—6 часовъ, часто мѣшая, пока не превратятся въ густую, темную массу. На другой день горячимъ протереть сквозь частое сито, на которомъ ничего не должно остаться. На другой день переложить опять въ тазикъ, кто хочетъ, можетъ положить фунтъ сахару на гарнецъ, т. е. на 12 стакановъ сливочной массы. Поварить, пока эта масса не будетъ кусками спадать съ ложки: переложить горячимъ въ каменный горшокъ, поставить на ночь, послѣ хлѣбовъ, въ теплую печь, чтобы образовалась сверху корочка, затѣмъ остудить, обвязать, поставить въ сухое мѣсто. Употребляется для сладкихъ пироговъ, къ блинчикамъ, оладьямъ, воздушнымъ пирогамъ; подается вмѣсто салата къ жареной индѣйкѣ, и пр.

3744) **Сливы сушеныя, фаршированныя.** Свѣжія немного полежалыя сливы надрѣзать вдоль, вынуть косточки, нафаршировать, нанизать на самую тоненькую длинненькую лучинку, прокалывая сливы поперегъ, чтобы не распадались, и начинка не выпала; сложить на листъ, покрытый соломою, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, чтобы высохли; повторить это нѣсколько разъ, потомъ сложить въ банки, можно не снимать ихъ съ лучинки, развѣ подавая.

Начинка дѣлается слѣдующая;

1) Взять ржанаго, высушеннаго, толченаго и просѣяннаго хлѣба, всыпать тмину, развести бѣлымъ медомъ, но чтобы не было жидко; нафаршировать сливы.

2) Миндаль (можно прибавить каленыхъ и грецкихъ орѣховъ, кто что любитъ) очистить, мелко изрубить, развести бѣлымъ медомъ.

3) Очищенныя яблоки мелко изрубить, всыпать, кто любитъ корицы, гвоздики, изрубленной апельсинной корки, развести бѣлымъ медомъ, нафаршировать сливы.

Или 4) нафаршировать ихъ мелко изрубленными сырыми сливами съ медомъ и тминомъ.

Или 5) нафаршировать тертымъ на теркѣ миндалемъ, рубленымн яблоками и медомъ.

Или 6) тертый на теркѣ миндаль, розовую воду и мелкій сахаръ размѣшать, нафаршировать сливы, высушить.

7) Изрубить мелко сладкаго миндаля, апельсинной корки, немного сырыхъ сливъ, всыпать сахару, развести водою, вскипятить раза 2—3 такъ, чтобы масса была густая; когда будетъ почти готова, всыпать толченой корицы и гвоздики. Когда остынетъ, нафаршировать сливы и сушить ихъ въ лѣтней печи, на желѣзномъ листѣ, покрытомъ соломою; повторить это нѣсколько разъ, пока не высохнутъ, но не пересушить, чтобы не были твердыми, и что можетъ случиться отъ горячей печи. Подаются къ водкѣ и на дессертъ, какъ и прочее сухое варенье.

Еще приготовляется изъ сливъ:

Варенье № 3280, 3283.

Желе № 3311.

Сиропъ № 3338.

Консервы № 3403.

Наливка № 3010 и пр.

Б) ЗАПАСЫ ИЗЪ ГРУШЪ.

3745) **Груши сохранять свѣжими.** Срѣзывать осторожно съ дерева, такъ какъ груша, упавшая на землю уже не годится для сбереженія, складывать осторожно въ корзинку.

а) Сохранять на льду въ мѣдныхъ, луженыхъ кастрюлькахъ съ крышками: каждыя двѣ недѣли перетирать и груши и внутренность кострюлекъ, не вынимая ихъ изъ ледника.

б) Если грушъ много, то укладывать ихъ въ кадочки съ плотными крышками и зарывать въ ледъ и, во время морозовъ, оставлять ихъ на днѣ ледника, чтобы только не замерзли.

в) Въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ, на чистыхъ, сухихъ полкахъ, разложить ихъ, чтобы одна другой не касалась. Чаще перетирать сухимъ полотенцемъ.

г) Можно класть груши на полки, покрытыя соломою самою сухою, перемѣняя ее, если окажется на ней сырость.

д) Зимніе сорта грушъ, снимаемые незрѣлыми сохраняются слѣд. обр. Въ большой глиняный горшокъ наливаютъ дистилированной воды на 2 вершка, надъ водою устанавливается на ножкахъ, кружокъ жести, продырявленный какъ рѣшето. Кружокъ этотъ покрывается рѣдкимъ холстомъ и горшокъ до верху наполняютъ этими незрѣлыми еще грушами. Ставятъ его въ комнату съ постоянною температурою отъ 15 до 16 градусовъ. Въ данномъ случаѣ, груши дозрѣваютъ вполнѣ, не теряя ни вкуса, ни красивой внѣшности. Такъ дозрѣваютъ «бергамоты, какъ крупные, такъ и мелкіе».

е) Сорта же, легко вянувшіе, уложивъ, какъ сказано выше, сохранять въ погребѣ, при температурѣ не выше 5 град. Р.

3746) **Перевозка грушъ.** Для перевозки складывать въ ящики, обертывая груши въ бумагу и пересыпая ихъ отрубями или перекладывая сухимъ мхомъ. Въ Америкѣ обертываютъ дозрѣвшія груши въ хлопчатую бумагу, которая препятствуетъ дозрѣванію грушъ, и въ овечью шкуру недозрѣвшія, потому что она способствуетъ ихъ дозрѣванію.

3747) **Груши въ медѣ.** Взявъ крѣпкія груши, срѣзать съ нихъ кожицу, выбрать сѣмячки, варить въ водѣ, пополамъ съ медомъ; ихъ можно варить и въ сахарѣ: на 1 фун. сахара—5 стак. воды. Когда легко можно будетъ проколоть груши соломкою, вынимать ихъ дуршлаковою ложкою, приплюснуть, чтобы были плоскими, осыпать сахаромъ, класть на противень, покрытый соломою, вставить въ

печь, послѣ хлѣбовъ. Вынувъ однѣ груши, опустить въ тотъ же сиропъ другія, пока сиропъ не уварится до густоты меда; вынуть изъ печи груши, обмакнуть каждую въ этотъ сиропъ и опять въ печь. Повторить это три, четыре раза; въ послѣдній разъ, обмакнувъ въ сиропъ, осыпать слегка корицею. Сохранять въ банкахъ.

3748) **Груши сушоныя.** Собирать самыя зрѣлыя груши и тѣ, которыя сами спали на землю, перебрать, чтобы не было совсѣмъ порченыхъ; не очищая отъ кожицы уложить на противень, покрытый соломою, вставить въ печь, въ самый легкій духъ; если въ одинъ разъ не высохнутъ, повторить раза два или три. Или, вынувъ изъ печи, тотчасъ вынесть на воздухъ и досушить ихъ на сквозномъ вѣтру.

3749) **Груши маринованныя.** Крѣпкія, не переспѣлыя груши очистить отъ кожицы, налить ключевою водою, положить немного сахара или меда, варить почти до мягкости, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; $4^1/_2$ стак. крѣпкаго уксуса вскипятить съ $1^1/_2$ фун. сахара, корицею, гвоздикою и солью, см. № 3572, опустить въ него груши, чтобы въ немъ нѣсколько разъ сильно вскипѣли, вылить въ салатникъ, слить уксусъ, поварить его отдѣльно, остудить. Груши переложить въ банку, залить уксусомъ, завязать, держать въ сухомъ, но холодномъ мѣстѣ.

3750) **Груши и бергамоты моченыя.** Для моченія употребляются груши слѣдующія: гданскія, трубчевскія, сахарныя, безсѣмянныя, долговѣтки и бѣлыя; ихъ мочатъ точно также, какъ яблоки, см. № 3711.

Подаются къ жаркому.

3751) Груши и бергамоты, моченыя другимъ манеромъ, см. № 3916.

3752) Груши и бергамоты, маринованныя третьимъ манеромъ, см. № 3718.

3753) Груши и бергамоты маринованныя четвертымъ манеромъ, см. № 3717.

3754) **Смоквы или сухое варенье изъ грушъ.** Выбрать самыя крѣпкія, не переспѣлыя груши, срѣзать съ нихъ кожицу, бросая тотчасъ же въ холодную воду, чтобы отъ ножа не почернѣли. Срѣзанную кожицу перемыть и, наливъ водою, варить на сильномъ огнѣ, прибавивъ болѣе десятка, на 4 части, разрѣзанныхъ грушъ, (но не тѣхъ, которыя назначены на смоквы). Когда вода эта сдѣлается сладкою и получитъ вкусъ грушъ, сложить въ нее, назначенныя для варенья груши, и варить ихъ, пока легко можно будетъ проколоть ихъ соломкою, но не переварить, чтобы не распадались. Потомъ разложить ихъ на рѣшето; когда обсохнутъ, осыпать сахаромъ, сложить на противень, покрытый соломою, корешками вверхъ, вставить въ лѣтнюю печь такъ, чтобы груши не высохли, но окрѣпли. Между тѣмъ воду, въ которой варились груши, уварить до густоты, всыпавъ въ нее $^1/_2$ фун. сахара на 1 фун. грушъ. Вынуть изъ печи груши, обмокнуть въ сиропъ каждую грушу, держа за корешокъ; осыпать, кто любитъ, сахаромъ и корицею, сложить на противень и опять въ печь, повторить это нѣсколько разъ. Когда груши высохнутъ, какъ слѣдуетъ, осыпать сахаромъ, а когда остынутъ, сложить въ банку.

Позднѣйшие опыты показали, что хлопчатая бумага обладаетъ въ значительной степени свойствомъ сберегать различныя веществв, такъ напр., если ниполнить бутылку мяснымъ бульономъ и закупорить, даже не совершенно плотно, хлопчатой бумагою, то бульонъ можетъ схраняться совершенно въ свѣжемъ состояніи болѣе года.

Подобное свойство хлопчатой бумаги можетъ быть примѣнено къ сбереженію и другихъ прдметовъ; но въ Европѣ, до сихъ поръ хлопчатая бумага не имѣетъ еще подобнаго употребленія, между тѣмъ какъ въ Америкѣ она употребляется уже давно для сохраненія винограда и дугихъ плодовъ.

Легче всего сберегаются яблоки и груши, помощію хлопчатой бумаги, кото-

ражъ впрочемъ, препятствуетъ ихъ дозрѣванію; тогда какъ, овечья шерсть, напротивъ, содѣйствуетъ ему, поэтому американцы всѣ груши, назначаемыя для пролажи на рынкѣ и которыя должны быть совершенно зрѣлыми, кладутъ въ овечью шерсть и продаютъ почти вдвое дороже противъ нѣсколько зеленоватыхъ.

Еще приготовляется изъ грушъ:

Варенье № 3279.

Консервы № 3379.

Квасъ № 3530.

Квасъ № 3530.

Московскій квасъ № 3542 и пр.

Г) ЗАПАСЫ ИЗЪ ВИШЕНЬ.

3755) **Сохранять вишни свѣжими.** Въ сухую погоду, послѣ 12 часовъ дня, сорвать хорошія зрѣлыя ягоды, оставивъ при каждой коротенькую вѣточку, тотчасъ складывать осторожно въ маленькіе боченки, перекладывая каждый рядъ вишень толстымъ слоемъ вишневыхъ листьевъ; боченки закупорить, закопать въ ледъ, гдѣ могутъ пролежать до поздней осени слѣдующаго года.

3756) **Второй способъ сохранять вишни свѣжими.** При каждой вишнѣ зрѣлой, крѣпкой, оставить коротенькую вѣточку; сварить довольно жидкій сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 стак. сахара, держать его въ тазикѣ на угольяхъ и каждую вишню, держа за корешокъ, обмакивать въ этотъ сиропъ, тотчасъ же обвалять ее въ очень мелко истолченомъ и просѣянномъ сахарѣ лучшаго сорта; потомъ класть на блюдо такъ, чтобы одна вишня другой не касалась, высушить въ самой легкой печи, сложить въ банку, завязать, держать въ сухомъ мѣстѣ.

3757) **Вишни сохранять свѣжими** можно еще слѣдующимъ образомъ: Собравъ крѣпкія, зрѣлыя вишни, всыпать ихъ тотчасъ въ сухія бутылки, потряхивая ихъ, закупорить, поставить въ кастрюлю съ сѣномъ, налить холодною водою, варить часъ, отставить кастрюльку; когда вода остынетъ, вынуть бутылки, засмолить, закопать въ песокъ. Изъ такихъ вишень приготовляютъ зимою компоты.

3758) **Вишни сохранять свѣжими** можно еще слѣдующимъ образомъ. Насыпать въ банку сахару, потомъ положить рядъ вишень, потомъ опять сахару, пока не наполнится банка, тогда обвязать ее пузыремъ, засмолить, поставить въ ледъ. Такимъ образомъ вишни не потеряютъ своего аромата, ни своей свѣжести. Подавая ихъ зимою вмѣсто дессерта, нѣкоторые подливаютъ къ этимъ вишнямъ и сахару ими пропитанному немного коньяку или рому.

3759) **Дессертъ изъ вишень.** Набрать самыхъ зрѣлыхъ вишень, сложить ихъ въ банку, пересыпая тонко срѣзанною лимонною цедрою, залить самымъ свѣжимъ медомъ; черезъ двѣ недѣли, слить сокъ, высыпать вишни въ миску; оставшійся на днѣ медъ выложить въ слитый сокъ, размѣшать хорошенько, положить вишни обратно въ банку, залить тѣмъ же размѣшаннымъ сокомъ.

3760) **Конфекты изъ вишень.** На одинъ яичный бѣлокъ положить 1 чашку мелкаго, просѣяннаго сахара, тереть деревянною ложкою, потомъ положить полную дессертную ложку лимоннаго сока, тереть, пока глазурь эта не погустѣетъ такъ, чтобы держалась въ массѣ; тогда закатывать вишни въ глазурь, чтобы были ею покрыты, класть на блюдо, которое смазать воскомъ, дать обсохнуть, складывать въ банки, но долго держать ихъ нельзя.

3761) **Вишни сушоныя.** Вынувъ косточки, сушить на солнце, а потомъ вставить въ печь. Или не вынимая изъ нихъ косточекъ, ставить ихъ, по нѣсколько разъ, въ лѣтнюю печь, разложивъ ихъ на рѣшетахъ или ситахъ, покрытыхъ слегка соломою.

3762) **Салатъ изъ маринованныхъ вишень.** Зрѣлыя вишни обтереть досуха, сложить въ банку, залить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ со специями. На 4 фун. 1½ фун. сахара, 4½ стак. уксуса и проч., какъ сказано въ № 3551.

3763) **Компотъ изъ вишень къ жаркому.** Приготовляется какъ варенье № 1953, но только кладется вдвое меньше сахару.

3764) **Отличный салатъ изъ вишень.** Отобрать зрѣлыя вишни, совершенно крѣпкія, безъ пятенъ, мятыя же и перезрѣлыя приготовить для сока, а именно: наполнить ими полный муравленый горшокъ, обвязать ветошкою, замазать тѣстомъ, поставить въ печь, передъ выниманьемъ изъ нея хлѣбовъ, и если хлѣбы были посажены утромъ, то вишни могутъ оставаться въ печи до вечера. Вынувъ ихъ изъ печи, выложить на рѣшето, дать совершенно стечь соку; тогда этотъ сокъ смѣрить и на каждый стаканъ сока положить 1 стак. сахара, вскипятить разъ 5 или 6, остудить и, сложивъ отобранныя вишни въ бутылки, залить ихъ этимъ сокомъ, закупорить, засмолить, положить бокомъ въ ящикъ, поставить на ледъ; когда начнутся морозы, перенести въ подвалъ, гдѣ тоже держать ихъ бокомъ, въ пескѣ. Кто любитъ специи, то сокъ этотъ можно вскипятить со специями: или съ корицею и гвоздикою, или съ 3—5 растолченными зернышками отъ вишень, или съ лимонною цедрою (на бутылку сока—цедры съ ½ лимона).

3765) **Вишни маринованныя.** Отобрать спѣлыя, крѣпкія вишни, приготовить изъ мятыхъ и перезрѣлыхъ вишень сокъ, смѣрить его и сколько сока, столько же влить хорошаго ренскаго уксуса и на каждую бутылку этой смѣси положить 1½ стак. меда или два стак. сахара, специй же, какъ сказано въ № 2233. Вскипятивъ въ этотъ сиропъ, остудить его, налить на вишни, сложенныя въ бутылки или банки, закупорить, засмолить, держать на льду; когда же начнутся морозы, перенестипогребъ.

3766) **Сухія вишни, маринованныя на скорую руку.** Если не окажется маринованныхъ вишень къ салату, то ихъ можно замѣнить сухими, а именно: взять 1 бутылку хорошаго ренскаго уксуса, 1 бутылку воды, 3 стак. сахара, специй какъ сказано въ № 3551, вскипятить разъ 5 или 6 и кипяткомъ залить сушоныя вишни такъ, чтобы они плавали въ этомъ сиропѣ, имѣя въ виду, что сушоныя вишни разбухнутъ. Накрыть ихъ, поставить на теплую печь. Такимъ маперомъ вишни можно приготовить наканунѣ ихъ употребленія.

3767) **Ликерныя вишни на манеръ привозныхъ.** Взять зрѣлыхъ крупныхъ вишень, налить на нихъ коньяку, оставить дня на два, потомъ слить коньякъ. Приготовить густой сиропъ изъ 1 стак. и 1½ стак. мелкаго сахара, остудить, налить на фрукты. Въ сиропъ, на каждый стак. воды, можно класть по рюмкѣ коньяка.

3768) **Вишни для мороженаго.** Очистить отъ косточекъ, нѣкоторыя изъ нихъ истолочь и, зашивъ ихъ въ кисею, положить въ ягоды для того, чтобы по стеченіи сока, они не мѣшали употребленію ягодъ на пряничкп или на мармеладъ. Взять большую банку, насыпать въ нее слой мелкаго просѣяннаго сахара, потомъ слой вишень въ полтора или два раза толще слоя сахара, потомъ опять сахаръ и такъ до конца, пока не наполнится банка; поставить на 3 дня на солнце, чтобы сахаръ растаялъ; потомъ переложить на сито, дать соку стечь совершенно, разлить его тотчасъ въ бутылки, закупорить самыми лучшими, бархатными пробками, которыя разварить прежде до мягкости, потомъ, засмолить, приготовивъ смолу пополамъ съ саломъ, отчего она менѣе трескается. Подобный сиропъ замѣняетъ вполнѣ свѣжія вишни. Бутылки класть бокомъ въ ящики, держать до морозовъ на льду, и потомъ въ винномъ погребѣ. Этотъ сокъ хорошо подавать и для питья, въ такомъ случаѣ его надо заготавливать въ маленькихъ бутылкахъ. Оставшіяся ягоды протереть, вскипятить, приготовить изъ нихъ мармеладъ для начинки пироговъ см. № 2018, или пряничкп № 2059.

3769) **Повидла или пюре изъ вишень.** Вскипятить 2 стак. воды и 1 фун. сахара, всыпать фунтъ очищенныхъ отъ косточекъ вишень, снять пѣну, слить сокъ. Оставшіеся ягоды протереть, чтобы превратилось въ густую массу, перелить въ горшокъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, не надолго, чтобы сверху образовалась пѣночка.

Этимъ пюре перекладываютъ торты, дѣлается изъ него начинка для пироговъ и подается вмѣсто салата къ жареной индѣйкѣ, къ оладьямъ и проч.

3770) **Вишни отличнаго вкуса прохладительныя.** Отобрать владимірскихъ вишень, безъ пятенъ, самыхъ зрѣлыхъ и отнюдь не мягкихъ, всыпать въ банку, налить на нихъ очищеннаго пѣннаго вина, оставить ихъ на 24 часа, переложить ихъ потомъ на рѣшето; когда вино стечетъ совершенно, переложить вишни въ банку, перекладывая немного специями, а именно: корицей, гвоздикой и лавровымъ листомъ (на четверикъ вишень всего 2 лота спецій, изъ которыхъ четвертую долю положить сверху). Взять самаго свѣжаго меду, облить имъ вишни, до самаго верха, наложить донышко и камень, поставить на ледъ до морозовъ, а потомъ въ сухой погребъ. Такимъ образомъ приготовленныя вишни такъ вкусны, что многіе предпочитаютъ ихъ всякому варенью.

3771) **Вишневый морсъ.** Насыпать полный горшокъ зрѣлыхъ, хотя мятыхъ вишень, обвязать ветошкою, обмазать тѣстомъ, поставить въ печь послѣ хлѣбовъ; на другой день вынуть, опрокинуть на рѣшето, дать соку стечь, ягоды же протереть сквозь сито; смѣрить это протертое пюре и на каждые 2 стакана положить 4 стакана сахара, бить хорошенько лопаточкою, пока не распустится совершенно сахаръ, сохранять на льду и передъ употребленіемъ выбивать, потому что неперевареный сахаръ осѣдаетъ.

Подавать вмѣсто десерта или употреблять для начинки сладкихъ пироговъ, перекладывать торты и т. д.

Этотъ родъ пюре или морса не можетъ сохраняться долго. Сокъ же, который стечетъ, употребить на сиропъ и положивъ на бутылку сока по ½ фунта сахара, вскипятить нѣсколько разъ, остудить, закупорить, засмолить.

3772) **Пюре изъ вишень.** Протереть вишни сквозь сито и на 2 стак. этого пюре положить 1 стак. сахара, варить менѣе, чѣмъ обыкновенное варенье, остудить, сложить въ банки, обвязать пузыремъ и до зимы сохранять на льду.

Его можно подавать вмѣсто пирожнаго съ густыми сливками, употреблять для начинки пироговъ, смазывать торты и т. д. употреблять въ соусъ и подавать къ жаркому.

Еще приготовляется изъ вишень:
Варенье № 3258.
Желе № 3315.
Сиропъ № 3326.
Сокъ № 3352.
Консервы № 3398.
Наливка № 3410.
Малороссійская вишневка № 3424 и пр.
Московскій квасъ № 3540.
Шиповка № 3427.

Д) ЗАПАСЫ ИЗЪ ВИНОГРАДА.

3752) **Виноградъ сохранять свѣжимъ:** Простѣйшее средство сбереженія винограда состоитъ въ томъ, что срѣзанныя вѣтки развѣшиваются, на жердяхъ, въ погребѣ или въ какой нибудь неотапливаемой комнатѣ, въ которой.

впрочемъ, не должно быть холодно. Такимъ образомъ виноградныя вѣтки можно сохранять въ продолженіи 4—5 мѣсяцевъ, если при этомъ постоянно отбирать тѣ ягоды, которыя уже начали гнить. Въ погребахъ ягоды лучше сохраняютъ свою свѣжесть, чѣмъ въ комнатахъ, гдѣ воздухъ обыкновенно бываетъ слишкомъ сухъ; вообще замѣчено, что въ нѣсколько влажномъ воздухѣ фрукты сберегаются лучше, нежели въ сухомъ. Этимъ объясняется, почему сливы можно сохранять совершенно свѣжими впродолженіе цѣлыхъ мѣсяцевъ, если положить ихъ въ горшокъ, пересыпавъ слоями песку и зарыть въ землю.

3774) **Другой способъ**, употребляемый въ южной Россіи, состоитъ въ томъ, что виноградъ сбираютъ прежде, чѣмъ успѣетъ совершенно созрѣть, и кладутъ въ большіе каменные горшки, пересыпая слоями совершенно сухаго проса или опилокъ, такимъ образомъ, чтобы слои ягодъ не касались другъ друга. Горшки закрываются крышкою и герметически замазываются. Такимъ образомъ ягоды могутъ сохраняться почти въ продолженіи цѣлаго года, дозрѣвая уже въ горшкахъ и дѣлаясь даже слаще.

3775) Въ недавнее время былъ предложенъ во Франціи новый способъ сохраненія винограда; онъ состоитъ въ слѣдующемъ:

Виноградъ оставляютъ на деревѣ, какъ можно долѣе, смотря по погодѣ. Когди же его снимаютъ, то отрѣзываютъ отъ лозы по кусочку стебля, сверху и снизу кисти (примѣрно два колѣнца сверху и отъ трехъ до четырехъ снизу); верхній конецъ стебля тщетельно залѣпляютъ воскомъ, а нижній опускаютъ въ стеклянный пузырекъ съ водою, въ которой р спускаютъ немного древесной золы, чтобы затруднить возможность порчи ягодъ; пузырекъ, еочио также, закрывнется или залѣпляется воскомъ. Въ такомъ положеніи виноградныя кдсии выносятся въ холодныя помѣщенія, въ которыхъ, впрочемъ, онѣ были бы защищены отъ мориза, и ставятся на салому; еще лучше ихъ развѣшиваютъ, что легко можно сдѣлать, если только пузырьки или вообще стклянки хорошо закупорены; затѣмъ; время отъ времени, нужно лишь отдѣлятв тѣ ягоды, которѣя начали уже портиться; такимъ образомъ ягоды могутъ сохраняться очень долго, въ особенности, если ихъ держать въ погребахъ, гдѣ температура была бы довольно пизка и постоянна.

Виноградъ оставляютъ на деревѣ какъ можно долѣе, смотря по погодѣ. Когда же его снимаютъ, то отрѣзываютъ отъ лозы по кусочку стебля, сверху и снизу кисти (примѣрно два колѣнца сверху и отъ трехъ до четырехъ снизу); верхній конецъ стебля тщательно залѣпляютъ воскомъ, а нижній опускаютъ въ стеклянный пузырекъ съ водою, въ которой распускаютъ немного древесной золы, чтобы затруднить возможность порчи ягодъ; пузырекъ, точно также, закрывается или залѣпляется воскомъ. Въ такомъ положеніи виноградныя кисти выносятся въ холодныя помѣщенія, въ которыхъ, впрочемъ, онѣ были бы защищены отъ мороза, и ставятся на солому; еще лучше ихъ развѣшиваютъ, что легко можно сдѣлать, если только пузырьки или вообще стклянки хорошо закупорены; затѣмъ время отъ времени, нужно лишь отдѣлять тѣ ягоды, которыя начали уже портиться; такимъ образомъ ягоды могутъ сохраняться очень долго, въ особенности, если ихъ держать въ погребахъ, гдѣ температура была бы довольно низка и постоянна. Изобрѣтатель этого способа представлялъ нѣсколько разъ сохраняемыя имъ виноградныя кисти на выставки, гдѣ онѣ поражали свою свѣжестью.

3776) **Еще одинъ способъ сбереженія винограда.**

Для сохраненія винограда, въ теченіи зимы, до мая мѣсяца, избираютъ сухую комнату во 2-мъ этажѣ и въ срединѣ зданія такъ, чтобы двѣ ея стѣны и полъ прикасались бы къ жилымъ комнатамъ, а остальныя двѣ выходили бы наружу и имѣли бы хотя по одному окну. Эти окна необходимы для перемѣны воздуха лѣтомъ, когда комната свободна отъ фруктовъ. По наполненіи комнаты виноградомъ, окна

должны быть сейчасъ же заперты, а при наступленіи морозовъ — закрыты войлоками и теплыми щитами, сдѣланными изъ мха, или сѣна, или соломы. Во время сильныхъ морозовъ сосѣднія комнаты должны быть отапливаемы и печи, въ нихъ находящіяся, должны имѣть душники, выходящіе въ комнату, гдѣ сохраняется виноградъ; въ самой же комнатѣ печь, ни въ какомъ случаѣ не должна топиться, такъ какъ отъ этого воздухъ въ ней будетъ перемѣняться, что будетъ портить виноградъ.

Въ этой комнатѣ по стѣнамъ и по серединѣ ставятъ стойки, по которымъ проходятъ полки, вдѣланныя однѣ надъ другой, на разстояніи 3/4 арш. Разстояніе между стойками около 2 арш.; ширина полокъ въ 5—6 вершк. Въ этихъ полкахъ, по краямъ, должны быть сдѣланы полукруглыя вырѣзки, отстоящія одна отъ другой на 6 или 7 вершк., въ которыя вставляются горлышки продолговатыхъ стеклянныхъ банокъ, вмѣстительностью въ 125 грам. воды. Банки наполняются водою по горлышко, за три дня до вставленія въ нихъ вѣтокъ винограда, и въ воду кладется, по чайной ложечкѣ, толченаго древеснаго угля.

Для сохраненія, виноградъ выбирается по преимуществу лучшій съ верхнихъ вѣтокъ лозъ. Во Франціи срѣзаютъ его для этого въ сухіе дни, когда нѣтъ росы, около (20) 8 октября. Кисти винограда срѣзаются съ вѣтками лозы такъ, чтобы внизу кисти было 3, а сверху 2 почки. Обыкновенно, при этомъ условіи, на вѣткѣ бываютъ двѣ кисти. Осторожно срѣзавъ виноградъ, его переносятъ въ комнату и нижній конецъ вѣтокъ втыкаютъ въ банки съ водою такъ, чтобы виноградныя кисти свободно висѣли въ воздухѣ и не дотрагивались бы ни до полокъ, ни одна до другой.

Послѣ этого необходимо выполнить слѣдующія условія: 1) не трогать банокъ. 2) Не впускать въ комнату ни свѣжаго воздуха, ни свѣта. 3) Не спускать въ комнатѣ температуры ниже 1-го градуса тепла и не подымать выше 7. 4) Не перемѣнять въ банкахъ воду, которая понизится только на 5 или 6 сантим. за все время сохраненія винограда, т. е. до мая мѣсяца. 5) При осмотрѣ винограда зимою, надо срѣзывать осторожно ножницами испортившіяся ягоды и тотчасъ же выкидывать ихъ вонъ, и 6) въ случаѣ, если въ комнатѣ окажется сырость, то тогда стоитъ только поставить въ двухъ ея концахъ двѣ бочки, наполненныя на половину негашенной известью; а въ случаѣ, если окажется затхлый запахъ, то надо провѣтрить комнату вентиляторами, но не иначе, какъ только въ крайнемъ случаѣ; словомъ, надо стараться не перемѣнять воздуха.

Этимъ способомъ виноградъ сохраняется такъ хорошо, что его нельзя отличить отъ сейчасъ срѣзаннаго, а потому и цѣны на него зимой и весной гораздо выше, чѣмъ на виноградъ, сохраняемый другими способами и расходы, кажущіеся значительными на устройство полокъ и заведеніе банокъ, съ лихвою окупаются высокими цѣнами на сбереженный виноградъ.

3777) **Смоквы изъ винограда.** Сварить жиденькій сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 стак. мелкаго сахара; держа тазикъ на угольяхъ обмакивать въ сиропъ этотъ хорошенькія вѣтки винограда, держа ихъ за вѣточку, обвалять въ самый мелко истолченый и просѣянный сахаръ лучшаго сорта, класть на блюдо, а потомъ въ самую легкую печь, чтобы обсохли; сложить затѣмъ въ банку, завязать, сохранять въ сухомъ мѣстѣ.—Употреблять для украшенія блюдъ и тортовъ.

3778) **Маринованный виноградъ къ жаркому и соусу.** Спѣлый, но твердый виноградъ ощипать отъ вѣточекъ или цѣльными большими кистями сложить въ банку, залить слѣд. уксусомъ: на 2 стак. воды взять 1 стак. лучшаго ренскаго уксуса и на каждые подобные 3 стак. класть по 2 стак. мелкаго сахара и цедру съ одного лимона, вскипятить мѣшая, остудить, залить, наложить донышко, завязать

пузыремъ, поставить до морозовъ на ледъ, а потомъ въ холодный, но сухой подвалъ, гдѣ бы не мерзло.

Еще приготовляется изъ винограда слѣд.:

Варенье № 3278.

Консервы № 3400.

Е) ЗАПАСЫ ИЗЪ АПЕЛЬСИНЪ.

3779) **Сохранять апельсины свѣжими.** Перетереть до суха, сложить въ мѣдную, луженую кастрюльку, накрыть плотно крышкою, поставить на ледъ. Разъ въ недѣлю, не вынося изъ ледника, перетирать и апельсины и кастрюльку.

3780) **Апельсины сохраняются свѣжими** такъ, какъ и лимоны, см. отъ № 3802 до № 3806.

3781) **Цукатъ изъ апельсинной корки.** Съ хорошихъ апельсинъ снять корку, разрѣзавъ предварительно каждую на 4 или на 6 частей, мочить въ водѣ часа три, перемѣнить воду и варить до мягкости такъ, чтобы можно было проколоть соломкою, опустить опять въ холодную воду. На $^1/_2$ фунта корки берется 1 фунтъ сахара и 1 стаканъ воды. Сварить сиропъ изъ 1 стакана воды и половины отвѣшеннаго сахара, остудить, залить сложенную въ банку корку, которую, предъ тѣмъ надо досуха вытереть, покрыть салфеткою и провести по ней скалкой, прижимая довольно крѣпко; черезъ трое сутокъ слить сиропъ, вскипятить, прибавить сахару, холоднымъ залить апельсинныя корки. Чрезъ двое сутокъ повторить то же самое и наконецъ въ четвертый разъ слить сиропъ, всыпать въ него остальной сахаръ и уварить до густоты; обмакнуть въ немъ каждый кусокъ, сложить на противень, вставить въ лѣтнюю печь не надолго, чтобы только сахаръ обсохъ; повторить это нѣсколько разъ, но чтобы ни разу не пересушить, иначе апельсины будутъ слишкомъ крѣпки.

3782) **Апельсинныя корки въ сахарѣ другимъ манеромъ.** Подавая на десертъ апельсины, снимать корки осторожно, надрѣзывая корку каждаго апельсина на 4 части; потомъ мочить эти корки отъ 2 до 6 дней, пока не наберется достаточное количество апельсинныхъ корокъ, каждый день перемѣняя воду. Вынувъ ихъ изъ воды налить холодной воды, сварить до мягкости, осушить. Приготовить на 2 фунта корокъ, сиропъ изъ 3 фунтовъ сахара и 6 стакановъ воды, опустить корки, варить ихъ, пока сиропъ не погустѣетъ и его останется очень мало; тогда перелить все въ салатникъ, слегка остудить.

Между тѣмъ приготовить блюдо, осыпать его мелкимъ сахаромъ, на листъ бумаги насыпать также кучку мелкаго сахара, всего $^1/_2$ фунта; брать каждую корку, обвалять ее въ сахарѣ, класть на приготовленное блюдо, поставить въ комнату. Когда обсохнутъ, сложить въ стеклянную банку, завязать бумагою, держать въ сухомъ мѣстѣ. Слѣдовательно, на 2 фунта корокъ $3^1/_2$ фунта сахара и 6 стакановъ воды. Употреблять въ пудинги, класть въ куличи, украшать торты.

Апельсинныя корки самымъ простымъ манер.: Мочить отъ 3 до 6 дней, перемѣняя воду. Сварить въ свѣжей, до мягкости, осушить. Вскипятить, на 2 ф. корокъ, сиропъ изъ 1 ф. сахара и 1 стакана воды, всыпать корки, варить, пока не выкипитъ, разложить на блюдо. Когда обсохнутъ, сложить въ банку.

3783) **Оранжада.** Взять 8 апельсиновъ, снять съ нихъ корку, которую употребить на приготовленіе апельсинной корки № 3781, 3782 раздѣлить каждый апельсинъ на нѣсколько частей, вынуть зернышки, взять еще два апельсина и разрѣзать ихъ на нѣсколько частей не снимая корки, вынуть зернышки также, положить всѣ эти 10 апельсиновъ въ каменную чашку, всыпать въ нее 5 фунтовъ мелкаго сахара, тереть деревяннымъ пестикомъ, пока не составится болѣе или менѣе жидкая масса; тогда переложить все въ стеклянную банку, завязать пузыремъ; потомъ на стаканъ воды для питья класть ложечку этой апельсинной массы.

Еще приготовляются:
Варенье № 3276.
Сидръ № 3343.
Апельсинникъ № 3449
Ратафія № 3475.
Ликеръ № 3481.
Медъ сахарный апельсинный № 3556.

Ж) ЗАПАСЫ ИЗЪ ДЫНИ И АРБУЗА.

3784) **Маринованная дыня.** Дыня должна быть немного недозрѣлая, но и не зеленая; очень зрѣлая будетъ непрочна, а зеленая не имѣетъ аромата. Очистить дыню отъ кожи, вычистить сѣмена, нарѣзать ее такими кусками, какъ подаютъ для ѣды, но чтобы концы не были тонки, поэтому надо ихъ отрѣзать. Въ каждый кусокъ дыни воткнуть по нѣсколько гвоздичекъ, сложить въ миску, облить хорошимъ уксусомъ, чтобы ее покрыло; оставить такъ на сутки, потомъ въ этомъ же самомъ уксусѣ вскипятить дыню, чтобы она сдѣлалась чуть-чуть мягкою, откинуть на рѣшето, а уксусъ, который стечеть, процѣдить сквозь, вчетверо сложенную, салфетку. Изъ 3 стакановъ сахара, 2 стак. воды и 1 стак. процѣженнаго уксуса приготовить густой сиропъ, какъ дѣлаютъ его для варенья, остудить, залить дыню.

3785) **Маринованная дыня другимъ манеромъ.** Взять не перезрѣлую дыню, снять съ нее кожу, очистить внутри отъ мякоти и сѣмячекъ, нарѣзать продолговатыми кусочками, нашпиговать гвоздикою, сложить въ каменную чашку, пересыпая сахаромъ, залить холоднымъ уксусомъ вскипяченымъ съ сахаромъ и специями. На 3 стак. уксуса— 1 фун. сахара, немного корицы и гвоздики. На другой день, слить уксусъ, вскипятить его, опустить въ него дыню, сварить ее до готовности, но чтобы не разварилась.—Подавать къ жаркому.

3786) **Дыни и арбузы сохраняются свѣжими** до половины зимы слѣд. обр. Взять зимовые сорта дынь или арбузовъ, не совершенно дозрѣлыхъ, уложить ихъ въ боченокъ или бочку, смотря по количеству, пересыпая сухимъ пепломъ, такъ чтобы дыни не касались ни дна, ни стѣнокъ боченка, ни другъ друга; сверху насыпать толстый слой пепла, забить донышкомъ, засмолить, поставить въ сухое, но холодное мѣсто или закопать глубоко въ ледъ.

3787) **Они сохраняются также свѣжими** во ржи, въ закормахъ.

3788) **Можно сохранять ихъ свѣжими** еще слѣд. обр. Собрать не совершенно дозрѣлыхъ, подержать на солнце нѣсколько часовъ, чтобы обсохли, потомъ завязать въ толстую простыню, повѣсить въ сухомъ, но холодномъ подвалѣ, подъ потолокъ.

3789) **Арбузы сохраняются свѣжими** еще слѣд. обр. Взять не перезрѣлые арбузы, обмотать ихъ паклею, облѣпить глиною, держать въ сухомъ, но въ холодномъ мѣстѣ.

3790) **Компотъ изъ дыни къ жаркому.** Приготовляется, какъ варенье № 3265, только вдвое менѣе сахару.

Приготовляется еще:
Варенье №№ 3265, 3289.
Желе № 3313.
Сиропъ № 3337.
Наливка № 3410.

З) ЗАПАСЫ ИЗЪ ТЫКВЫ.

3791 **Тыква маринованная.** Очистить тыкву отъ кожи и сѣмянъ, нарѣзать ее такими кусками, какъ нарѣзываютъ дыню для ѣды, вскипятить воду, опустить

въ кипятокъ тыкву, дать вскипѣть одинъ разъ, откинуть на рѣшето, дать ей остыть, опять опустить въ кипятокъ, чтобы вскипѣла въ другой разъ, откинуть на рѣшето, дать остыть, вскипятить въ третій разъ. Потомъ взять хорошаго уксуса и на каждый стаканъ положить $^1/_2$ стак. меда или $^3/_4$ стак. сахара, вскипятить и въ горячій опустить тыкву, кипятить, пока она не сдѣлается мягкою, тогда перелить въ миску, дать остыть, сложить въ банку. Въ уксусъ положить специй, какъ сказано въ №№ 3572, 3573.

3792) **Тыква маринованная другимъ манеромъ.** Очистивъ и приготовивъ тыкву, какъ только что сказано, положить ее въ уксусъ, кипятить, пока не сдѣлается мягкою, но чтобы не разварилась; тогда взять хорошей густой патоки, но никакъ не картофельной. На каждые 3 стак. патоки положить 1 стак. ренскаго уксуса и цедру съ одного лимона, вскипятить раза два и горячимъ залить тыкву. Когда остынетъ, сложить въ банку, завязать пузыремъ, сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

3793 **Тыква маринованная третьимъ манеромъ.** Спѣлую тыкву очистить отъ кожи, красиво нарѣзать, вскипятить въ очень соленой водѣ, откинуть на рѣшето, остудить, сложить въ банку, залить хотя слабымъ вскипяченымъ и остывшимъ уксусомъ; чрезъ нѣсколько недѣль слить его, залить крѣпкимъ, холоднымъ, но прежде вскипяченнымъ уксусомъ, съ лавровымъ листомъ, англійскимъ и турецкимъ перцомъ.

И) ЗАПАСЫ ИЗЪ КРЫЖОВНИКА.

3794) **Мармеладъ, повидла или пюре изъ крыжовника.** Самый зрѣлый крыжовникъ перебрать, всыпать въ тазикъ, влить отъ $^1/_2$ до 1 стак. воды, варить на легкомъ огнѣ, безпрестанно мѣшая и растирая ягоды ложкою; когда крыжовникъ разварится, протереть его сквозь сито. На 1 фунтъ пюре взять отъ $^1/_2$ до 1 фунта меда или сахара, варить мѣшая, пока не погустѣетъ и не начнетъ застывать на льду (пробовать ложкою). Тогда переложить въ горшокъ или банку; когда остынетъ завязать, держать въ холодномъ мѣстѣ, употреблять для сладкихъ пироговъ и тортовъ.

3795) **Морсъ изъ крыжовника для воздушныхъ пироговъ и кремовъ.** Собрать мелкаго, *незрѣлаго* крыжовника, все равно какого сорта, зеленаго, краснаго или желтаго, *наложить полную* кастрюлю, налить сколько войдетъ воды, варить, пока крыжовникъ *не разварится*. Тогда откинуть его на рѣшето, дать стечь соку; оставшуюся же густоту протереть сквозь сито, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить, положить на бокъ въ ящикъ съ пескомъ, поставить въ ледникъ, на ледъ въ ожиданіи морозовъ, потомъ перенести въ сухой погребъ.

3796) **Маринованный крыжовникъ въ бутылкахъ для соусовъ и воздушныхъ пироговъ.** Собрать зеленый крыжовникъ, перебрать, вытереть до суха, сложить въ сухія бутылки, тотчасъ же закупорить, засмолить, употреблять къ соусамъ. Желая сдѣлать изъ него воздушный пирогъ, разварить его въ водѣ, протереть сквозь сито, положить сахару, бѣлки, ваниль и т. д.

3797) **Маринованный крыжовникъ.** Отобрать хорошаго, краснаго крыжовнику, такого зрѣлаго, какъ для ѣды, обрѣзать вѣточки, сложить въ банки, облить уксусомъ, приготовленнымъ, какъ для маринованія бѣлыхъ сливъ см. № 3736.

3798) **Сокъ изъ крыжовника на манеръ лимоннаго** см. № 3356.

3799) **Сушоный крыжовникъ для соуса.** Собрать очень спѣлый крыжовникъ, высушить его въ очень легкой печи. Такой крыжовникъ очень вкусенъ, когда его кладутъ въ кислосладкій, красный соусъ, подаваемый къ говядинѣ, къ телячьимъ ножкамъ и головкѣ; онъ замѣняетъ нѣкоторымъ образомъ изюмъ. Передъ употребленіемъ надо его обдать кипяткомъ и дать размокнуть.

3800) **Пастила изъ крыжовника.** Собрать незрѣлаго, даже совсѣмъ зеленаго

крыжовника, а именно около 8 іюля и того сорта, который если и созрѣетъ, то остается зеленаго или бѣлаго цвѣта; наложить полъ тазика, долить его водой, кипятить, пока не сдѣлается такъ мягокъ, чтобы можно было его протереть сквозь частое сито, тогда выложить его на сито, дать стечь соку, а самую густоту протереть, пока она еще горяча; смѣрить протертую густоту и на каждые 2 стак. положить съ верхомъ стаканъ сахара, бить лопаточкою, пока не побѣлѣетъ; для большей бѣлизны и рыхлости, на каждые 4 стакана протертаго пюре, можно положить одинъ свѣжій бѣлокъ, разлить въ ящики и сушить, какъ сказано, яблочная пастила № 3726 и брусничная № 3833.

3801) **Крыжовникъ сохранять свѣжимъ** см. № 3737.

Еще приготовляется:

Варенье отъ №№ 3245—3251.

Желе № 3299, 3300.

Сокъ № 3356.

Консервы № 3377.

I) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЛИМОНОВЪ.

3802) **Какъ сохранять лимоны свѣжими.** Лимоны привозятся къ намъ два раза въ годъ, въ маѣ и въ сентябрѣ и потому, въ эти два мѣсяца, надобно запасать лимоны на цѣлые полгода, послѣ они дѣлаются или слишкомъ дороги или трудно даже и достать ихъ. Поэтому въ маѣ мѣсяцѣ, купивъ лимоны, сдѣлать изъ нихъ слѣдующее употребленіе.

3803) **Во первыхъ сохранить свѣжими.** Для этого, надо ихъ обтереть, до суха, полотенцемъ, обернуть каждый лимонъ въ непропускную бумагу, сложить въ ящикъ, перекладывая свѣжими, зелеными, березовыми вѣничками такъ, чтобы одинъ лимонъ другого не касался и не прижималъ. Поставить на ледъ, такимъ манеромъ ихъ можно сохранить совершенно свѣжими, впродолженіе 2—3 мѣсяцевъ, но надо ихъ каждыя 2—3 недѣли пересматривать, перетирать, завертывать въ свѣжую бумагу, выбирая, для употребленія тѣ лимоны, которые начнутъ портиться. Или сохранять ихъ въ сухомъ мѣстѣ, на полкахъ, разложивъ ихъ такъ, чтобы одинъ лимонъ другого не касался, перетирая разъ въ недѣлю и отбирая, которые начнутъ портиться.

3804) **Лимоны сохраняются свѣжими** еще слѣдующимъ образомъ: Другую половину, отложенныхъ для сбереженія, лимоновъ сложить въ банки, залить сокомъ изъ крыжовника см. № 3356, сверху залить прованскимъ масломъ, обвязать пузыремъ и бумагою. Не только лимоны сохраняются такъ свѣжими, но и сокъ изъ крыжовника naберетъ отъ лимоновъ и вкусъ и запахъ, такъ что мало будетъ отличаться отъ лимоннаго сока; употреблять его для лимонада и во всѣ кушанья вмѣсто уксуса.

3805) **Сохранять лимоны третьимъ манеромъ.** Обтереть лимоны до суха, уложить ихъ въ мѣдную, вылуженную кастрюлю, накрыть плотно крышкою, поставить на ледъ. Въ 2 недѣли разъ, не вынося изъ ледника, перетирать лимоны, не дотрагиваясь до нихъ руками; вытеревъ и внутренность кастрюльки, сложить лимоны обратно, накрыть крышкою и на ледъ. Такимъ образомъ лимоны сохраняются иногда болѣе 3 мѣсяцевъ.

3806) **Лимоны, обсыпанные сахаромъ.** Срѣзать съ лимоновъ верхнюю корку, нарѣзать лимоны тоненькими ломтиками, самымъ острымъ ножемъ, вынуть зернушки, сложить въ банку, пересыпая сахаромъ (на 1 фунтъ, такъ нарѣзанныхъ лимоновъ, брать по 2 фунта сахара) поставить банку на окно, оборачивая къ солнцу то одною, то другою стороною, чтобы сахаръ весь распустился. Тогда

обвязать пузыремъ, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Подаются къ чаю. Срѣзанную же корку употребить на водку и ликеръ.

3807) **Цедра лимонная.** Приготовляя разные запасы изъ лимоновъ, съ которыхъ надо срѣзывать верхнюю корку, надобно сперва срѣзать съ нея тонко самую желтенькую цедру, безъ примѣси бѣлаго, высушить ее на окнѣ, держать въ банкахъ, обвязанныхъ пузыремъ. Или высушенную на краю плиты цедру, истолочь и пересыпать сахаромъ.

Или цедру стереть съ лимона теркою, смѣшать съ сахаромъ, сложить въ банку, завязать пузыремъ, употреблять въ кушанья и булки. Или лимонную цедру стереть сахаромъ, сложить его въ банку, крѣпко закупорить.

3808) **Солить лимоны.** Отобрать хорошихъ лимоновъ безъ пятенъ, наполнить ими банку; затѣмъ сильно посолить сырую воду такъ, чтобы опущенное въ нее сырое яйцо поднялось бы почти до поверхности и этой водой залить въ банкѣ лимоны, наложить на нихъ донышко и камень, сохранять ихъ въ холодномъ мѣстѣ. Такъ приготовленные лимоны составляютъ прекрасный салатъ, особенно въ постъ къ жареной рыбѣ, которой они придаютъ прекрасный вкусъ, употребляются также въ красные соуса, даже и въ бѣлые за неимѣніемъ свѣжихъ лимоновъ; сохраняются нѣсколько мѣсяцевъ.

Еще приготовляется:
Варенье №№ 3274, 3275.
Желе № 3314.
Сидръ или сорбетъ № 3342, 3344.
Сокъ № 3354.
Водица лимонная №№ 3434, 3435, 3436.
Квасъ лимонный № 3533.
Ликеръ № 3481.
Ратафія № 3475.

К) ЗАПАСЫ ИЗЪ АНАНАСОВЪ.

3809) **Ананасы въ сухомъ видѣ.** Сварить ананасы (какъ сказано № 2982, цѣльные ананасы), оставить ихъ въ сиропѣ недѣли три или четыре, потомъ вынуть изъ жидкости, дать стечь сиропу, положить ихъ на рѣдкое рѣшето, подъ которое поставить чашку съ кипяткомъ изъ кипящаго самовара такъ, чтобы ананасъ былъ охваченъ паромъ, держать его такъ, пока съ него не сойдетъ весь липкій сиропъ; тогда давъ ему нѣсколько обсохнуть, разрѣзать на пластинки, осыпать сахаромъ и чуть-чуть подсушить въ печи, сложить въ банку, пересыпая сахаромъ.

3810) **Свѣжій ананасъ въ сахарѣ.** Разрѣзать ананасъ на пластинки, уложить въ банку, пересыпая каждый рядъ сахаромъ такъ, чтобы слои сахара были толще слоевъ ананаса; какъ снизу банки, такъ и сверху долженъ быть сахаръ; когда банка наполнится, обвязать пузыремъ, засмолить хорошенько и поставить на ледъ; такимъ манеромъ ананасы сохраняются совершенно свѣжими и сохраняютъ свой ароматъ; передъ употребленіемъ можно налить въ банку немного коньяку, смотря по вкусу каждаго.

Еще приготовляется:
Варенье №№ 3285 и пр.
Желе № 3312.
Сиропъ №№ 3335 и пр.
Консервы № 3403.
Наливки №№ 3410.
Шиповка № 3427.

Л) ЗАПАСЫ ИЗЪ МАЛИНЫ.

3811) **Пюре или мармеладъ изъ малины.** См. малиновый сокъ № 2038. Когда малина, вставленная въ печь въ банкахъ, поднимется, тогда слить сокъ, а самыя ягоды протереть сквозь сито; на каждые два стакана пюре положить не менѣе стакана мелкаго сахара, варить, пока не погустѣетъ. Употреблять для воздушныхъ, для сладкихъ пироговъ, для торговъ и пр.

3812) **Малина сушоная.** Перебрать, сложить на противень, вставить въ печь въ легкій воздухъ, чтобы высохла; повторить это, если надо будетъ, нѣсколько разъ.—Употреблять, какъ потогонное средство отъ простуды; изъ нея можно зимою варить простое варенье, приготовлять пряничкп см. № 3372, смоленскіе отлученцы № 3824 и пр.

3813) **Малиновая пастила.** Насыпать въ горшокъ свѣжей малины, замазать тѣстомъ, поставить въ печь послѣ хлѣбовъ; когда упрѣетъ, что бываетъ довольно скоро, то нужно откинуть ее на рѣшето, дать соку стечь. Сокъ этотъ употребить на сокъ см. № 3349 или на сиропъ см. № 3329. Что останется на рѣшетѣ, протереть сквозь частое сито, смѣрить; на каждые 2 стак. этой массы взять 1 стаканъ сахара или меда, выбивать лопаткою съ часъ времени, разлить въ ящики и т. д., какъ сказано брусничная пастила, см. № 3833.

3814) **Малиновыя прянички.** Взять 1 фунтъ сушоный малины, растереть, истолочь ее въ муку; приготовить сиропъ изъ полуфунта сахара и немного воды; когда вскипитъ нѣсколько разъ, всыпать малину, сварить до густоты такъ, чтобы застывало на ложкѣ, положенной на ледъ; тогда сдѣлать маленькія лепешки, класть ихъ на желѣзный листъ, сгладить, дать остыть, поставить въ вольный духъ, въ печи. чтобы просохли.

3815. **Сокъ малиновый для мороженаго.** Выжать сокъ изъ зрѣлой малины; на каждый стак. сока положить стаканъ просѣяннаго сахара, мѣшать, пока весь сахаръ не разойдется, перелить въ шампанскія бутылки, закупорить, поставить въ кастрюлю съ холодною водою, поставить на огонь, кипятить $1^1/_2$ часа, потомъ отставить и когда вода остынетъ, засмолить, поставить на ледъ до морозовъ, а потомъ въ сухой подвалъ.

3816. **Сохранять свѣжею.** Свѣжую, зрѣлую, крѣпкую малину собравъ, перебрать, тотчасъ всыпать въ сухія бутылки, потряхивая, закупорить, поставить въ кастрюлю съ сѣномъ, налить холодною водою, варить часъ, отставить кастрюльку; когда вода остынетъ, вынуть бутылки, засмолить, закопать въ песокъ. Изъ такихъ ягодъ приготовляютъ зимою компоты или приготовляютъ изъ нихъ мороженое.

Еще приготовляется:
Варенье, №№ 3252, 3256.
Желе, №№ 3303.
Сиропъ, см. №№ 3329 и пр.
Сокъ для мороженаго, № 3349.
Консервы, № 3383.
Наливка, № 3410.
Шиповка, № 3427.
Ратафія, № 3469.
Ликеръ, № 3482.
Сокъ для питья, № 3513.
Московскій квасъ, № 3537.
Медъ малиновый, № 3554.

М) ЗАПАСЫ ИЗЪ ОРѢХОВЪ И МИНДАЛЯ.

3817) **Сохранять лѣсные орѣхи свѣжими**. Собрать зрѣлые орѣхи, опустить ихъ въ кадку съ водою и тѣ орѣхи, которые въ водѣ потонутъ и есть самые лучшіе, но выбирать такимъ образомъ можно только при большомъ количествѣ орѣховъ, такъ какъ очень немногіе опускаются на дно. Поэтому можно ограничиться только тѣмъ, что выбрать хорошіе, зрѣлые орѣхи, всыпать ихъ въ кадки, пересыпая сырымъ пескомъ и сохраняя въ подвалѣ. Такъ сбереженные орѣхи, совершенно бываютъ свѣжи во всю зиму, но въ мартѣ мѣсяцѣ начинаютъ проростать и уже не годятся къ употребленію.

3818) **Другимъ манеромъ**. Отобравъ хорошіе орѣхи, пересыпать ихъ самымъ сухимъ пескомъ, въ глиняномъ муравленомъ горшкѣ, который, наполнивъ, обвязать ветошкою, замазать глиною, приготовленною какъ для дѣланія кирпича, дать глинѣ засохнуть; если окажутся трещины, замазать ихъ, поставить горшокъ въ подвалъ или винный погребъ. Такимъ образомъ орѣхи могутъ сохраняться нѣсколько лѣтъ. Лучше сохранять ихъ въ маленькой посудѣ, чтобы вынутые орѣхи тотчасъ и употреблять.

3819) **Третьимъ ман.** 1) Собравъ ихъ въ концѣ сентября, высушить слегка на открытомъ воздухѣ, всыпать въ бутылку, закупорить, засмолить, поставить въ сухое мѣсто. 2) Высушенные орѣхи всыпать въ полотняные мѣшечки, сложить ихъ въ ящички или ямы, засыпать рожью и 3) орѣхи высушить въ самой лѣтней печи, повторить это, если надобно раза два, потомъ всыпать въ полотняные мѣшечки, повѣсить въ сухомъ мѣстѣ. Черезъ нѣсколько времени можно опять просушить ихъ въ печи

3820) **Грецкіе орѣхи сохранять свѣжими.** Опустить ихъ въ посоленый кипятокъ, накрыть, дать постоять съ полдня. Вынуть, сложить въ банку. Передъ употребленіемъ обмыть въ теплой водѣ, обтереть.

3821) **Грецкіе орѣхи въ сахарѣ**. Сварить варенье изъ грецкихъ орѣховъ, вынуть ихъ изъ сиропа, дать сиропу съ нихъ стечь. Уварить сиропъ, всыпать орѣхи, тотчасъ вынимать, обвалять въ сахарѣ, укладывать на сито. Когда обсохнутъ, сложить въ банку.

3822) **Орѣхи въ медѣ.** Свѣжіе орѣхи очистить, снять верхнюю, тоненькую кожицу, высушить въ легкой печи такъ, чтобы они почти разсыпались. Если не высохнутъ въ одинъ разъ, повторить это другой и третій разъ. Бѣлый медъ вскипятить до красна, мѣшая, всыпать орѣховъ столько, чтобы масса сдѣлалась густою, варить, но не очень долго, пробовать: если медъ на ложечкѣ начнетъ застывать, отставить; тотчасъ же брать орѣхи ложкою, класть кучками на противень или блюдо, смоченное водою, а когда на немъ орѣхи остынутъ и высохнутъ, сложить въ банку, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

3823) **Конфекты изъ орѣховъ.** На три стакана зеренъ каленыхъ орѣховъ, взять 1 стак. меда, вскипятить его и когда закипитъ снять съ плиты, положить въ него раскаленный до красна, гвоздь, что называютъ двуетесъ, оставить его въ меду, пока онъ перестанетъ шипѣть; тогда его вынуть, всыпать въ медъ 3 стакана орѣховыхъ зеренъ, которыя, отмѣривъ, растолочь сперва въ ступкѣ, но очень мало, чтобы зерна только переломились на нѣсколько частей, но никакъ бы не растолклись; тогда варить ихъ, пока не будутъ отставать отъ тазика, можно тоже пробовать такъ: налить на бумажку, выставить на воздухъ и если застынетъ совершенно, то и готово; когда остынетъ, оно должно быть такъ твердо, чтобы рубить ножемъ; во время пробы, тазикъ отставлять на край, чтобы въ это время не кипѣло.

3824) **Смоленскіе отлученцы**. Взять по ровной части: сухой истертой въ

порошокъ малины, растолченыхъ сухихъ орѣховъ и растолченыхъ сухарей изъ ржанаго хлѣба. На стаканъ меда, положить три стакана этой смѣси. Сперва медъ вскипятить, потомъ всыпать смѣсь, уварить хорошенько такъ, чтобы застывало, тогда разложить лепешечками на листъ, подсушить, какъ выше сказано о малиновыхъ лепешкахъ.

3825) **Миндаль въ сахарѣ.** Обварить кипяткомъ миндаль, очистить, вытереть, высушить хорошенько. Приготовить сиропъ изъ $1^1/_4$ фун. сахара и 1 стак. воды. Когда сиропъ будетъ густъ, всыпать 1 фунтъ миндаля такъ, чтобы сдѣлалась густая масса, мѣшая варить еще нѣсколько времени, но не долго; 1 фун. самаго мелкаго сахара всыпать на листъ бумаги; когда миндаль будетъ готовъ, тотчасъ выложить его изъ кастрюльки въ этотъ сахаръ, и пока одинъ выкладываетъ изъ кастрюли, другой долженъ, какъ можно скорѣе, перемѣшивать ложкою миндаль съ сахаромъ, пока не остынетъ и раздѣлить его на нѣсколько кучекъ. Когда миндаль остынетъ и высохнетъ, сложить въ банку. Сахара, посыпаннаго па бумагу, останется больше половины.

3826) **Миндаль въ сахарѣ другимъ манеромъ.** 2 фун. миндаля обварить кипяткомъ, очистить, пашпиковать продолговатыми кусочками, высушить хорошенько въ печи. Истолочь $^1/_2$ фун. сахара, всыпать въ кастрюлю, поставить на огонь, мѣшать деревянною лопаточкою, пока сахаръ совсѣмъ не распустится; всыпать тогда миндаль, подрумянить его мѣшая, сложить потомъ на блюдо, намазанное слегка прованскимъ масломъ, сгладить дномъ другого блюда, также намазаннаго прованскимъ масломъ. Разрѣзать на продолговатые куски, высушить въ печи.

Н) ЗАПАСЫ ИЗЪ БРУСНИКИ.

3827) **Брусничное варенье къ жаркому.** Бруснику перебрать, сложить на рѣшето, обварить раза три кипяткомъ. На два фун. брусники взять 1 фун. меда или сахарнаго песку, варить, мѣшая ложкою, какъ обыкновенно. Варить вмѣстѣ съ нею очищенныя и на 4 части разрѣзанныя яблоки, очищенную и, тонкими пластинками, нарѣзанную тыкву, на двѣ части перерѣзанныя груши, маленькими кусочками нарѣзаннаго апельсиннаго цуката, см. № 3782, кусокъ корицы, 2—3 зерна гвоздики. Когда варится брусника, кладутъ въ кастрюлю 3 — 4 и болѣе чайныя серебряныя ложки, говорятъ, что серебро отнимаетъ всякую горечь. Такое же варенье варятъ изъ клюквы.

Если бы не было меда въ то время, когда собрана брусника, тогда ягоды сварить въ ихъ собственномъ соку, безъ воды; перелить въ горшокъ; когда остынетъ, накрыть, держать въ холодномъ, по сухомъ мѣстѣ. Послѣ, во всякое время, можно ее переваривать съ медомъ; но вообще все же вкуснѣе, когда варится съ сахаромъ.

3828) **Салатъ изъ брусники къ жаркому.** Спѣлую бруснику испечь въ печи въ горшкѣ, или варить ее въ тазикѣ, безъ воды, въ собственномъ ея соку. Держать въ банкахъ или фаянсовой посудѣ; подавая на столъ, посыпать сахаромъ.

3829) **Салатъ изъ брусники другимъ манеромъ.** Спѣлую бруснику перебрать, перемыть, сложить въ горшокъ. На одно ведро воды, взять два фунта сахара, патоки или меда, гвоздики, корицы, немного англійскаго перца, немного соли, вскипятить, остудить, залить ягоды.

3830) **Желе изъ брусники на меду.** Ягоды растереть, процѣдить, не выжимая, или очищенныя ягоды всыпать въ тазикъ и, не прибавляя воды, вскипятить въ соку, который они издадутъ изъ себя. Когда ягоды полопаются, не выжимая ихъ, сцѣдить сквозь сито, а потомъ процѣдить сквозь холстину и варить съ медомъ, назначивъ лучинкою, уварить до значка, какъ сказано въ примѣчаніи о желе.

На 2 стак. сока взять 2 стак. меда. Подавать къ жаркому.

3831) **Свѣжая брусника до половины зимы**. Мелкую и мятую бруснику положить въ муравленный горшокъ, наполнить его до самаго верха, накрыть лучинками, обмазать тѣстомъ, поставить въ печь, послѣ хлѣбовъ, дать упрѣть. Утромъ вынуть изъ печи, опрокинуть на рѣшето, дать стечь соку, который можно употреблять для киселей, а ягоды, которыя останутся на рѣшетѣ, протереть сквозь сито; смѣрить протертое пюре и на два стакана этого пюре, положить стаканъ меда или 2 стак. сахара, или $1^1/_2$ патоки, мѣшать хорошенько лопаткой впродолженіи получаса, не менѣе; налить это жидкое пюре на перебранную крупную бруснику, размѣшать осторожно, чтобы не измять ягодъ, накрыть, поставить на ледъ до употребленія, а съ началомъ морозовъ перенести въ винный погребъ. Эти ягоды составляютъ очень пріятный и прохладительный дессертъ зимою, за просто.

3832. **Свѣжая брусника другимъ манеромъ**. Заготовить заранѣе цедру съ 15 лимоновъ, потомъ, когда брусника созрѣетъ, взять одинъ четверикъ самой хорошей перебранной брусники, сложить ее въ какую-нибудь каменную посуду, налить на нее воды столько, чтобы она вся покрылась и наложить на нее донышко. Черезъ часъ, слить эту воду въ мѣдную луженую кастрюльку, положить въ нее 10 фун. сахарнаго песку и заготовленную цедру съ 15 лимоновъ. Но прежде чѣмъ класть сахаръ, смѣрить воду лучинкою, а потомъ уже всыпавъ сахаръ, поставить кастрюльку на огонь, кипятить до значка на лучинкѣ. Тогда снять кастрюльку съ огоня, перелить сиропъ тотчасъ въ миску; когда остынетъ, налить на перебранную бруснику. Такъ приготовленная брусника можетъ быть свѣжа и очень вкусна впродолженіи цѣлаго года.

3833) **Брусничная постила на меду**. Приготовить изъ брусники пюре, какъ сказано № 3830 или слѣдующимъ образомъ: насыпать ягоды въ мѣдный тазъ, покрыть ихъ водою, кипятить, пока ягоды не побѣлѣютъ; тогда выложить на рѣшето, дать стечь водѣ совершенно, а бруснику протереть сквозь частое сито и изъ этого то протертаго пюре сдѣлать постилу такимъ образомъ: Смѣрить протертое пюре и на каждые два стакана этого пюре положить 1 стак. меда, который предварительно бить лопаточкою отдѣльно, пока онъ непобѣлѣетъ; пюре же выбивать отдѣльно, потомъ смѣшать все вмѣстѣ, вливая по стакану этого пюре и мѣшая его безпрестанно въ одну сторону, пока не составится гладкая масса; затѣмъ разлить это медовое брусничное пюре въ приготовленные ящики для постилы см. № 3762, наливая по небольшому слою, поставить въ печь, въ самый вольный духъ, чтобы высохли; гдѣ приготовляютъ большое количество постилы, тамъ сушатъ ее въ горячо вытопленной банѣ на самомъ верхнемъ полку. Поставивъ постилу въ печь, вынуть ее утромъ, налить новый слой и опять въ печь до утра и такимъ образомъ поступать, пока не наполнятся ящики. Тогда ящики накрыть досочками, заколотить деревянными гвоздиками, поставить въ сухое мѣсто. Постила эта очень пріятна для вкуса, сохраняется нѣсколько лѣтъ, нѣкоторые старую постилу предпочитаютъ свѣжей, въ особенности, когда она засахарится.

3834) **Брусничная постила сахарная**. Сахарная постила приготовляется точно также, какъ и медовая № 3833 съ тою только разницею, что на два стакана брусничнаго протертаго пюре кладется $1^1/_2$ стак. сахара. Вареное пюре, какъ сказано № 3835 цвѣтомъ бываетъ лучше паренаго № 3831 и потому для сахарной постилы лучше варить бруснику, но не парить ее.—Недурно въ брусничному пюре прибавлять по вкусу яблочнаго.

3835) **Брусничная вареная пастила**. На 4 чашки брусники положить 2 чашки меда или сахара, сварить до густоты такъ, чтобы влив ее на ложку и остудивъ на льду можно было бы рѣзать ножемъ; тогда выложить приготовленную эту массу на

блюдо, размазать такъ толсто, какъ кто хочетъ, а когда застынетъ, нарѣзать длинными постилками, пересыпать сахаромъ и сложить въ банки или ящики.

3836) **Брусничное пюре со сливками.** Свѣжую бруснику перебрать, вымыть, сварить въ тазикѣ, въ ея собственномъ соку, протереть сквозь дуршлагъ. На стак. брусничнаго пюре брать $^1/_2$—1 стак. мелкаго сахара и $^1/_2$—1 стак. густыхъ сливокъ, размѣшать, употреблять вмѣсто десерта.

Еще приготовляется:

Варенье брусника съ яблоками № 3292.

Сиропъ № 3339.

Наливка № 3410.

Шиповка № 3427.

Московскій квасъ № 3544 и пр.

О) ЗАПАСЫ ИЗЪ КЛЮКВЫ.

3837) **Какъ сохранять свѣжую клюкву.** Клюква сохраняется очень хорошо въ холодной водѣ и должна стоять въ погребѣ. Ее удобно сохранять въ такомъ видѣ, потому что не теряетъ своего вкуса и зимой. Когда не бываетъ никакихъ ягодъ, ее можно варить въ сахарѣ, вычистивъ внутренность, и изъ нея выходитъ превкусное варенье (на 1 фунтъ сахара $1^1/_2$ стак. клюквы и $^1/_2$ стак. воды).

3838) **Клюквенная постила.** Зимою во время сильныхъ морозовъ, сливъ воду, надо клюкву заморозить, чтобы она была такъ тверда, какъ орѣхи; не внося въ комнату, истолочь ее хорошенько въ деревянной ступкѣ, выложить на рѣшето, не накладывая слишкомъ много; поставить рѣшето это на широкую глиняную чашку, вставить въ печь, въ самый вольный духъ; когда сокъ стечетъ, оставшуюся массу протереть сквозь частое сито; это протертое пюре мѣшать потомъ съ сахаромъ или медомъ, на каждый стаканъ этого пюре класть по стакану сахара, или меда; потомъ разлить въ ящики, какъ сказано въ № 3726; поставить въ печь или баню. Медъ, употребляемый для постилы долженъ быть свѣжій, не топленый, сбивать его надо всегда сперва отдѣльно до-бѣла, а потомъ смѣшать съ протертымъ пюре, мѣшать постоянно въ одну сторону, впродолженіи двухъ часовъ.

3839) **Конфекты изъ клюквы.** На 1 бѣлокъ положить 1 чашку мелкаго лучшаго сахара, тереть деревянною ложкою до-бѣла, положить полную десертную ложку лимоннаго сока и мѣшать ложкою, пока не погустѣетъ, такъ, чтобы глазурь эта держалась въ массѣ. Тогда обвалять осторожно каждую крупную ягодку въ эту глазурь, сложить на блюдо смазанное воскомъ или самымъ свѣжимъ, несоленымъ, сливочнымъ масломъ, дать ягодамъ обсохнуть, сложить въ банки, но долго держать ихъ нельзя.

Еще приготовляется:

Варенье № 3295.

Сокъ № 3351.

Желе № 3308.

П) ЗАПАСЫ ИЗЪ ШИПОВНИКА.

3840) **Сухое варенье изъ шиповника.** Сварить шиповникъ, какъ для варенья см. № 3296, оставить его недѣли на 2 или на 3, потомъ слить сиропъ, ягоды разложить на рѣшето, поставить подъ него чашку съ кипяткомъ, держать такъ, пока кипятокъ не остынетъ; потомъ дать ему обсохнуть, затѣмъ вставить въ печь въ вольный духъ. Когда шиповникъ чуть чуть просохнетъ, не теряя своей мягкости, вынуть его изъ печи, остудить, осыпать сахаромъ, сложить въ банки.

3841) **Маринованный шиповникъ.** Отобрать крупный, зрѣлый, совершенно

твердый шиповникъ, который если будетъ хотя немного мягокъ, то уже не годится. Вычистить его осторожно, чтобы скважина была маленькая, сложить въ тазикъ, вскипятить нѣсколько разъ въ соку приготовленномъ изъ клюквы или красной смородины (свареныхъ въ водѣ, пока ягоды не побѣлѣютъ); шиповникъ въ этомъ соку вскипятить раза 2 или 3, никакъ не допуская его до большой мягкости и чтобы онъ только не былъ совсѣмъ сыръ, тогда откинуть его на рѣшето, дать соку стечь; когда шиповникъ совершенно остынетъ, сложить его въ банку, залить точно также приготовленнымъ уксусомъ, какъ сказано для маринованія бѣлыхъ сливъ.

Р) ЗАПАСЫ ИЗЪ РОЗОВАГО ЦВѢТА.

3842) **Розовая постила.** Сварить варенье изъ розоваго цвѣта, какъ сказано въ № 3264; когда оно будетъ совершенно готово, въ горячее прибавить еще $^1/_2$ фунта, т. е. 1 стак. мелкаго сахара, варить мѣшая ложкою, пока не образуется тѣсто. Тогда разложить на блюдо или на тарелку, смотря по пропорціи, на 2 пальца толщины, взять другое блюдо и, смочивъ слегка дно сего послѣдняго водою, сгладить имъ разложенный на блюдѣ розовый цвѣтъ. Поставить въ теплое мѣсто; когда немного обсохнетъ, нарѣзать продолговатыми кусочками, посыпать сахаромъ, опять поставить въ теплое мѣсто; когда высохнетъ, сложить въ банку, пересыпая сахаромъ.

3843) **Крупа изъ розоваго цвѣта.** Обрѣзать бѣлые кончики, а самый розовый цвѣтъ мелко истолочь, прибавить картофельной муки и бѣлковъ, тереть въ каменной чашкѣ. Когда тѣсто погустѣетъ, вымѣсить его хорошенько, раскатать, мелко изрубить, протереть сквозь рѣшето; когда обсохнутъ, обравнять руками, чтобы были на подобіе риса; изъ этихъ крупъ варятъ молочную кашу съ сахаромъ или пудингъ на парѣ.

3844) **Превосходные конфекты изъ живыхъ розъ.** Срѣзать душистыя, алыя или бѣлыя розы сентифоліи, сполоснуть ихъ въ чистой водѣ, положить въ тѣнь, чтобы просохли. Между тѣмъ взять изъ аптеки порошокъ вишневаго клею и розовой воды; влить розовую воду въ тазикъ, всыпать вишневаго клея, поставить на огонь, мѣшать, пока вода не дойдетъ до густоты ликера. Тогда взять просохшія уже розы, обмакивать каждую розу по одиночкѣ въ тепленькій этотъ растворъ, тихо, чтобы цвѣтокъ былъ вездѣ одинаково влаженъ, лишнюю жидкость стряхивать осторожно, дать просохнуть; тогда обсыпать ихъ мелко истолченнымъ и, сквозь самую тонкую кисею, просѣяннымъ сахаромъ, уложить ихъ бережно на блюдо, выставить на солнце. Разогрѣтый, солнечною теплотою, сахаръ всосется въ листочки розъ и, обратившись въ нѣжные кристалики, превратитъ цвѣтокъ въ конфетку. Такъ приготовленными розами можно украшать зимою тортъ и блюда изъ плодовъ и винограда, что очень красиво и пріятно для глазъ.

Еще приготовляется.
Варенье № 3264.
Желе № 3301.
Сиропъ № 3340.
Ликеръ № 3479.

С) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЗЕМЛЯНИКИ.

3845) **Земляника для сливочнаго мороженаго, крема и воздушныхъ пироговъ.** Свѣжіе ягоды перебрать, протереть сквозь сито. На 1 фунтъ этого пюре взять $1^1/_2$ фунта сахара, варить; когда уварится до густоты, остудить, сохранять въ маленькихъ, фунтовыхъ банкахъ.

3846) **Морсъ изъ земляники для мороженаго, крема воздушныхъ пиро-**

говъ. Свѣжую, очень зрѣлую землянику протереть сквозь сито, и, на каждые 2 стакана, положить 1 стак. сахара, размѣшать хорошенько на льду, сложить въ фунтовыя баночки, завязать пузыремъ, сохранять на льду, но не очень долго.—Его можно подавать и вмѣсто дессерта, каждый разъ хорошенько размѣшивая.

3847) **Консервы изъ свѣжей земляники.** Собрать въ сухую погоду викторію-землянику или какую-нибудь другую изъ крупныхъ сортовъ, обрѣзать кругомъ листики, но не вырывать стебельки, обвалять каждую ягодку въ очень мелко истолченномъ и просѣянномъ сахарѣ. Между тѣмъ приготовить морсъ изъ полевой земляники или садовой все равно, и на каждый фунтъ морсу т. е. протертаго пюре положить $1^{1}/_{4}$ фунта очень мелко-истолченнаго и просѣяннаго сахара, размѣшать хорошенько, чтобы сахаръ весь разошелся. Сложить обсыпанныя сахаромъ ягоды въ круглыя жестянки съ крышками и размѣшивая хорошенько морсъ, налить на ягоды, закрыть крышками, запаять оловомъ, зарыть въ ледъ; пока жестянки будутъ во льду, ягоды сохраняются совершенно свѣжими.

3848) **Сохранять землянику свѣжею.** Перебрать, выбирая самыя крупныя, зрѣлыя, но твердыя ягоды, всыпать ихъ тотчасъ въ сухія бутылки, потряхивая, закупорить, поставить въ кастрюли съ сѣномъ, налить холодною водою, варить часъ, отставить кастрюлю; когда вода остынетъ, вынуть бутылки, засмолить, закопать въ песокъ. Изъ такихъ ягодъ дѣлаютъ зимою компоты или приготовляютъ изъ нихъ мороженое.

3849) **Сохранить землянику** свѣжею см. № 3374, 3375, 3376.

3850) **Сиропъ изъ полевой земляники для питья или для мороженаго** Взять большую банку, насыпать на нее слой мелкаго сахара, потомъ слой ягодъ вчетверо толще слоя сахара, потомъ опять сахаръ и такимъ образомъ, пока не наполнится банка, верхній слой долженъ быть изъ сахара. Тогда обвязать банку бумагой, поставить на солнце, на два дня не болѣе, чтобы сахаръ разошелся; тогда все переложить на сито и въ тотъ сокъ, который стечетъ, положить еще столько же сахара, сколько насыпано было въ банку, размѣшать хорошенько, разлить въ бутылки, закупорить самыми лучшими, бархатными пробками, которыя прежде разварить до мягкости, потомъ засмолить, приготовивъ смолу пополамъ съ саломъ, потому что она тогда не такъ трескается.—Приготовляя сиропъ этотъ для питья, разливать его въ маленькія бутылочки, чтобы не стоялъ долго откупореннымъ. Бутылки класть бокомъ въ ящикъ и до морозовъ держать на льду, а потомъ въ винномъ погребѣ.—Изъ оставшихся ягодъ дѣлать прянички см. № 3372 или употребить ихъ для начинки сладкихъ пироговъ.

3851) **Сиропъ изъ земляники друг. манеромъ.** Свѣжую и самую зрѣлую землянику протереть сквозь частое сито, тотчасъ смѣшать протертый морсъ, на каждый стаканъ котораго, положить стак. мелкаго просѣяннаго сахара, мѣшать постоянно, пока не разойдется весь сахаръ; тогда влить этотъ морсъ въ крѣпкія шампанскія бутылки, закупорить хорошими разваренными пробками и обвязать каждую пробку бичевкою; тогда поставить эти бутылки въ котель съ холодною водою, переложивъ ихъ соломою, кипятить цѣлый часъ; потомъ котелъ отставить отъ огня, дать водѣ остыть, тогда бутылки вынуть, засмолить и тотчасъ поставить на ледъ, гдѣ и держать до морозовъ, а потомъ въ сухомъ, холодномъ подвалѣ.

Еще приготовляются:
Варенье № 3259.
Желе № 3317.
Сиропъ № 3321, 3324.
Сокъ № 3350.
Наливка № 3410.

Шиповка № 3427.
Ликеръ № 3483.
Варенье для воздушныхъ пироговъ № 3294.

Т) ЗАПАСЫ ИЗЪ КЛУБНИКИ.

3852) **Желе—варенье безъ огня.** Очистить ягоды, выжать изъ нихъ сокъ, но не протирать сквозь сито; на 1 фунтъ этого сока взять 1 фунтъ самаго мелко истолченнаго и просѣяннаго, самаго лучшаго сорта сахара, мѣшать лопаткою все въ одну сторону, подсыпая по немногу отвѣшеннаго сахара; черезъ 2—3 часа сдѣлается желе совершенно подобно вареному, но съ несравненно лучшимъ ароматомъ, подается вмѣсто дессерта.

3853) Сохранять клубнику свѣжею см. № 3374, 3375, 3376, 3397.

Еще приготовляются:
Варенье № 3257.
Желе № 3302.
Сиропъ № 3328.
Консервы для зимнихъ компотовъ № 3397.
Шиповка № 3427.
Наливка № 3410.
Московскій квасъ № 3537.

У) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

3854) **Сохранять смородину почти какъ бы свѣжею.** Сварить жиденькій сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 стак. мелкаго сахара, держать его въ тазикѣ на угольяхъ, и каждую хорошенькую вѣточку смородины обмакивать въ этотъ сиропъ, тотчасъ класть на блюдо, высушить затѣмъ въ легкой печи, сложить осторожно въ банку, завязать, держать въ сухомъ мѣстѣ.

3855) **Второй способъ сохранять смородину свѣжею.** Зрѣлую, крѣпкую смородину перебрать, тотчасъ же всыпать въ сухія бутылки, потряхивая; закупорить, поставить въ кастрюлю съ сѣномъ, налить холодною водою, варить съ часъ, отставить кастрюльку, когда вода остынетъ, вынуть бутылки, засмолить, закопать въ песокъ. Употреблять зимою для компотовъ.

3856) **Черная смородина, маринованная на салатъ.** Маринованная смородина приготовляется точно также, какъ и вишни см. № 3762. Ее можно очистить отъ вѣточекъ или отобрать хорошенькія цѣльныя вѣточки, связать въ пучки, укладывать въ банку, заливать уксусомъ пополамъ со смородиннымъ сокомъ, см. вишни маринов. № 3765 и 3766, но безъ специй, потому что смородина имѣетъ свой собственный ароматъ. Для маринованія нужна самая зрѣлая смородина, но не мягкая; если она не довольно зрѣла, то отъ уксуса побурѣетъ, если перезрѣла то полопается, поэтому ее нужно выбирать очень внимательно.

3857) **Пюре изъ черной смородины къ жаркому.** При приготовленіи сока изъ смородины № 3360, когда сокъ стечетъ совершенно, тогда оставшіяся на рѣшетѣ ягоды нужно протереть сквозь частое сито, смѣшать, положить въ нихъ такое же количество сахара, варить все вмѣстѣ до густоты жидкой каши, чтобы, когда застынетъ было на подобіе густой каши. Это пюре очень вкусно и подается къ индѣйкѣ и дичи.

3858) **Морсъ изъ черной смородины.** Насыпать полный горшокъ зрѣлой, хотя мятой, черной смородины, обвязать ветошкой, обмазать тѣстомъ, поставить въ печь, послѣ хлѣбовъ; на другой день вынуть, опрокинуть на рѣшето, дать стечь соку, ягоды же протереть сквозь сито; смѣрить это протертое пюре и на каждые

2 стак. положить 1 стак. сахара, бить хорошенько лопаточкою, пока не распустится совершенно сахаръ. Сохранять на льду, потому что въ тепломъ мѣстѣ скоро портится. Онъ очень вкусенъ; подавать его можно даже вмѣсто дессерта. Сокъ, который стечетъ употребить на сиропъ, положивъ на бутылку сока по $^{1}/_{2}$ фунта сахара, вскипятить нѣсколько разъ, остудить, закупорить, засмолить см. № 3362 или 3352.

3859) **Желе варенье изъ черной смородины, безъ огня.** Очистить ягоды, выжать изъ нихъ сокъ, но не протирать сквозь сито, отвѣсить 1 фунтъ этого сока и 1 фунтъ сахара, какъ можно мельче истолченнаго и просѣяннаго, начать мѣшать лопаточкою, непремѣнно въ одну сторону, подсыпая понемногу сахара; черезъ 2 или 3 часа сдѣлается желе совершенно подобно вареному, но съ несравненно лучшимъ ароматомъ.

3860) **Сохранять свѣжею** см. № 3374, 3375, 3376.

3861) **Черная смородина для мороженаго.** Взять большую банку, насыпать въ нее слой мелкаго, просѣяннаго сахара, потомъ положить слой ягодъ въ $1^{1}/_{2}$ или 2 раза толще слоя сахара, потомъ опять сахара и такъ продолжать, пока не наполнится банка, верхній слой долженъ быть изъ сахара. Тогда обвязать банку бумагой, поставить на 3 дня на солнце, чтобы сахаръ растаялъ; переложить все на сито, дать соку стечь совершенно, разлить тотчасъ же въ бутылки, закупорить самыми лучшими бархатными пробками, которыя прежде разварить до мягкости, потомъ засмолить, приготовить смолу пополамъ съ саломъ, отчего она менѣе трескается. Этотъ сиропъ для мороженаго замѣняетъ совершенно свѣжія ягоды. Бутылки класть бокомъ въ ящикъ, до морозовъ держать на льду, а послѣ въ винномъ подвалѣ. Для питья надо заготовлять этотъ сиропъ въ маленькихъ бутылкахъ, потому что разъ откупоренный сиропъ скоро киснетъ.

Изъ оставшихся ягодъ приготовить пряники см. № 3372, или употреблять ихъ въ начинку для сладкихъ пироговъ.

Еще приготовляются изъ смородины:

Варенье № 3261, 3262.

Сиропъ № 3333.

Наливки № 3410.

Шиповка № 3427.

Водица №№ отъ 3437 до 3442.

ф) ЗАПАСЫ ИЗЪ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ.

3862) **Сохранять смородину свѣжею.** См. черн. смор. № 3854 и № 3855.

3863) **Красная смородина маринованная.** Отобрать самыя лучшія вѣтки красной смородины, перевязать ихъ пучками такими, чтобы удобно было брать ихъ на тарелку, сложить въ банку. На бутылку хорошаго уксуса взять бутылку воды и на каждую бутылку смѣси положить 2 стак. сахара, вскипятить разъ 5 или 6, остудить, залить ягоды.

3864) **Красная смородина, маринованная другимъ манеромъ.** Отобрать хорошую красную смородину ягодами или вѣточками, какъ кто хочетъ. На бутылку уксуса влить бутылку воды, въ которой прежде варить листья свѣжихъ розъ; на каждую бутылку этой смѣси положить 2 стак. сахара, вскипятить разъ 5—6, остудить, залить ягоды.

3865) **Красная смородина въ сорочкѣ.** Каждую полную хорошую кисточку смородины, обмакнуть въ яичный бѣлокъ и сейчасъ же обвалять въ сахарѣ, положить на желѣзный листъ, смазанный воскомъ или на блюдо, поставить въ печь.

въ вольный духъ, чтобы подсохла. Въ такомъ видѣ смородина очень вкусна, но не можетъ держаться долго.

3866) **Конфекты изъ смородины.** На 1 бѣлокъ положить 1 чашку мелкаго, просѣяннаго сахара, мѣшать деревянною ложкою, потомъ влить полную дессертную ложку лимоннаго сока, тереть до бѣла и пока масса не погустѣетъ такъ, чтобы не расплывалась. Тогда обмакивать въ ней ягоды, чтобы онѣ были кругомъ покрыты глазурью, класть ихъ на блюдо, смазанное воскомъ или самымъ свѣжимъ, сливочнымъ, несоленымъ масломъ, дать ягодамъ на блюдѣ обсохнуть, сложить въ банки, но сохранять ихъ долго нельзя.

3867) **Морсъ изъ красной смородины.** Приготовляется точно также, какъ и изъ черной смородины см. № 3858, но такъ какъ эта ягода не имѣетъ аромата, то можно всыпать въ нее нѣсколько листьевъ свѣжихъ розъ; на 3 фунта сахара, довольно трехъ чашекъ рыхло насыпанныхъ листьевъ розъ.

Еще приготовляется:
Варенье № 3262.
Желе № 3308.
Сиропъ № 3333.
Сокъ № 3352.
Консервы № 3388.
Наливка № 3410.
Водица № 3433.
Московскій квасъ № 3543.
Шиповка № 3427.

X) ЗАПАСЫ ИЗЪ БАРБАРИСА.

3868) **Сохранять барбарисъ свѣжимъ.** Сварить жиденькій сиропъ изъ 1 стак. воды и 2 стак. мелкаго сахара, держать его въ тазикѣ на угольяхъ, и каждую хорошенькую вѣточку барбариса, держа за вѣточку, обмакивать въ этотъ сиропъ, тотчасъ обвалять ее въ очень мелко истолченомъ и просѣянномъ сахарѣ, лучшаго сорта, класть на блюдо, высушить въ самой легкой печи, сложить въ банку; завязать, держать въ сухомъ мѣстѣ.

3869) **Сохранять барбарисъ свѣжимъ другимъ манеромъ.** Собрать, отобрать крупный, крѣпкій барбарисъ, тотчасъ всыпать въ сухія бутылки, потряхивая ихъ, закупорить, поставить въ кастрюлю съ сѣномъ, налить холодною водою, варить часъ, отставить кастрюльку; когда вода остынетъ, вынуть бутылки, засмолить, закопать въ песокъ. Употреблять зимою для компотовъ.

3870) **Барбарисъ соленый.** Поздно осенью собрать барбарисъ цѣльными вѣточками, сложить въ банку, залить остывшею, вскипяченою, соленою водою. Обвязать банки; если окажется плѣсень, слить воду, залить точно такою же свѣжею. Этимъ барбарисомъ можно огарнировать кушанья, а также вмѣстѣ съ пикулями подается къ жаркому. На 3 стак. воды берется отъ 9 до 12 золотниковъ т. е. съ $^1/_2$ стак. соли.

3871) **Барбарисъ, маринованный къ жаркому.** Сложить барбарисъ въ банку, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ сахаромъ, корицею и гвоздикою см. № 3577. На 4 фунта ягодъ—$4^1/_2$ стак. уксуса, $1^1/_2$ или 2 фунта, т. е. отъ 3—4 стак. сахара кусками, корицы, гвоздики, англійскаго перца и соли, какъ сказано въ № 3572, 3573.

Еще приготовляется:
Варенье № 3263.
Желе № 3308.

Сиропъ № 3334.
Сокъ № 3553.
Питье № 3510.
Московскій квасъ № 3539.
Барбарисъ сушеный для кушаньевъ.

Ц) ЗАПАСЫ ИЗЪ РЯБИНЫ.

3872) **Рябина въ сахарѣ.** Сварить жиденькій сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 стак. мелкаго сахара, держать его въ тазикѣ на угольяхъ и каждую хорошенькую вѣточку рябины, держа за вѣточку, обмакивать въ этотъ сиропъ, обвалять въ самый мелкій, просѣянный сахаръ, класть на блюдо, а потомъ вставить въ самую легкую печь, чтобы подсохла, переложить въ банку, завязать, держать въ сухомъ мѣстѣ.

3873) **Рябина на меду.** Собранную рябину послѣ первыхъ морозовъ перебрать, испечь въ лѣтней печи на противнѣ и сложить ее въ вскипяченный докрасна медъ, варить, какъ обыкновенное варенье.

3874) **Сиохвы или сухое варенье изъ рабины.** Сварить рябиновое варенье см. № 3262, оставить его недѣли на двѣ, на три, потомъ слить сиропъ, ягоды положить на рѣшето, дать стечь сиропу; подставить потомъ подъ рѣшето чашку съ кипяткомъ; когда кипятокъ остынетъ, отставить рѣшето, дать ягодамъ обсохнуть, потомъ вставить ихъ въ легкую печь, чтобы не высохли, но окрѣпли, потомъ сложить ихъ въ банки, осыпая сахаромъ.

3875) **Другимъ манеромъ,** см. смоквы № 3885.

Еще приготовляется:
Варенье № 3262.
Желе № 3308.
Наливка №№ 2091, 2100.
Московскій квасъ № 3524.

Ч) ЗАПАСЫ ИЗЪ ПЕРСИКОВЪ.

3876) **Сохранять свѣжими.** Снимать ихъ съ дерева, въ сухую погоду и когда роса обсохнетъ, не прикасаясь до нихъ пальцами; они не должны быть перезрѣлые, но въ самой порѣ; снявъ ихъ съ дерева сейчасъ же укладывать въ банку, насыпавъ на дно толстый слой сахара; каждый рядъ персиковъ пересыпать слоемъ сахара такъ, чтобы они другъ друга не касались, обвязать пузыремъ, засмолить, поставить въ ледъ. До морозовъ держать на льду, а потомъ въ очень холодномъ, но сухомъ подвалѣ. Подавая ихъ вмѣстѣ съ сахаромъ хорошо подливать немного коньяку или рому; банки брать разной величины, чтобы въ нихъ помѣщались и по 5 штукъ и по 10 и по 15, чтобы можно было ихъ употребить заразъ, смотря по надобности.

3877) **Персики, маринованные къ жаркому.** Отобрать зрѣлые персики, но твердые, наколоть каждый тонкою иголкою мѣстахъ въ десяти, сложить акуратно въ банку, перекладывая ихъ эстрагономъ, залить слѣдующимъ уксусомъ: На 2 стак. воды положить 1 стак. лучшаго ренскаго уксуса и на эти три стак. положить 2 стак. мелкаго сахара, вскипятить хорошенько, чтобы сахаръ распустился, остудить, облить персики, чтобы ихъ покрыло; сверху наложить маленькое донышко и камень, завязать пузыремъ, поставить на ледъ до морозовъ; подавать къ жаркому.

3878) **Перевозка свѣжихъ персиковъ и другихъ фруктовъ.** Выбирать самые лучшіе фрукты, обливать растопленнымъ парафиномъ; когда остынутъ, укладывать въ ящики съ сѣномъ. Они перевозятся такимъ образомъ куда угодно и полу-

чаются напр. въ Европу изъ Америки, несмотря на качку и тряску, какъ-бы тотчасъ сорванные съ дерева.

3879) **Ликерные фрукты.** Налить на персики хорошаго коньяку, оставить такъ дня на два, потомъ слить коньякъ, сдѣлать густой сиропъ, положивъ на каждый стак. воды $1^1/_2$ стак. мелкаго рафинада, остудить, налить, па фрукты, въ сиропъ можно также влить рюмку коньяку.

Еще приготовляется:

Варенье № 3271 и пр.

Ш) ЗАПАСЫ ИЗЪ АБРИКОСОВЪ.

3880) **Сохранять свѣжими.** Собрать ихъ въ сухую погоду, когда обсохнетъ роса, срѣзывать не прикасаясь пальцами, уложить тотчасъ же въ банки; внизъ насыпать толстый слой сахара и пересыпать, такимъ же, каждый рядъ абрикосовъ такъ, чтобы они другъ друга не касались; обвязать пузыремъ, держать на льду до морозовъ, а потомъ въ холодномъ, но сухомъ подвалѣ. Подавая вмѣстѣ съ сахаромъ можно подливать коньяку или рому.

3881) **Маринованые абрикосы къ жаркому.** Спѣлые, но твердые абрикосы сложить въ банки, наколовъ сперва каждую, мѣстахъ въ десяти, тонкою деревянною иголкою; укладывать въ банки, перекладывая абрикосы маіораномъ, залить слѣдующимъ уксусомъ: на 2 стак. воды положить 1 стак. лучшаго ренскаго уксуса и на эти 3 стак. 2 стак. мелкаго сахара, вскипятить мѣшая, остудить, облить абрикосы, наложить донышко и камень, завязать пузыремъ, поставить на ледъ, до морозовъ,

3882) **Ликерные абрикосы.** Налить на абрикосы хорошаго коньяку, дать постоять такъ дня два, потомъ слить его, и залить абрикосы свареннымъ и остывшимъ густымъ сиропомъ изъ $1^1/_2$ стак. мелкаго рафинада на 1 стаканъ воды; можно прибавить въ сиропъ рюмку коньяку или рому.

3883) **Компотъ изъ абрикосовъ къ жаркому.** Приготовляется, какъ варенье № 3273, только вдвое меньше сахара. Еще приготовляется:

Варенье № 3273.

Консервы № 3385 и пр.

Щ) ЗАПАСЫ ИЗЪ МОРОШКИ.

3884) **Морошка моченая.** Перебрать, насыпать полную бутыль, налить водою, завязать тряпочкою. Или вымыть и вытереть боченокъ, влить въ него съ $^1/_2$ стак. рома, перекатывать такъ, чтобы этотъ ромъ смочилъ всѣ стѣнки. Затѣмъ всыпать перебранную морошку, налить водой, закупорить, засмолить.

Еще приготовляется: варенье изъ морошки № 3284 и наливка № 3410.

Ъ) СМОКВЫ ИЛИ СУХОЕ ВАРЕНЬЕ И ДОМАШНІЯ КОНФЕКТЫ.

3885) **Смоквы изъ разныхъ фруктовъ и ягодъ.** Всѣ смоквы, или сухое варенье, варятся какъ варенье обыкновенное, описанное отъ № 1940 до № 1992, съ тою только разницею, что на сиропъ для смоквъ берется на фунтъ ягодъ не 2 фун. сахара, а только $^1/_2$ или 1 фунтъ, но онъ уваривается до густоты, и фрукты или ягоды варятся въ немъ долѣе; сваривъ ихъ, вынуть деревяннымъ прутикомъ, разложить на рѣшето, дать стечь сиропу, вставить въ легкую печь; повторить это нѣсколько разъ, чтобы смоквы не высохли, но окрѣпли.

Ставя въ печь, можно обмакивать ихъ каждый разъ въ сиропъ, вываренный до густоты, и посыпать сверху крупно истолченнымъ сахаромъ.

Эти смоквы можно дѣлать изъ оставшагося прошлогодняго варенья. Если отъ

стараго варенья останется сиропъ, употребить его на варенье свѣжихъ смоквъ. Когда ягоды или фрукты сварятся, вынуть ихъ на рѣшето; въ сиропъ же положить свѣжихъ ягодъ и такъ повторить раза три.

3886) **Засахаренные каштаны**. Хорошенько испечь, очистить кожицу, и воткнувъ прутикъ, мочить каждый каштанъ въ самомъ густомъ, карамельномъ сиропѣ, т. е. свареннымъ до красна, пока не пропитается; дать стечь лишній сиропъ, раскладывать на желѣзный листъ, вымазанный самымъ свѣжимъ, несоленымъ масломъ, дать обсохнуть, держать въ банкахъ.

3887) **Кіевское сухое варенье**. Его приготовляютъ изъ земляники, малины, смородины, крыжовника, барбариса, вишень, сливъ, также персиковъ, абрикосовъ, изъ которыхъ вынимаютъ косточки, замѣняя ихъ очищеннымъ, сладкимъ миндалемъ, изъ грушъ, разрѣзанныхъ яблокъ. Высушенные и осыпанные сахаромъ, ихъ смѣшиваютъ, раскладываютъ по деревяннымъ, жестянымъ или картонпымъ коробкамъ, накрываютъ бумагою, закрываютъ и заклеиваютъ. Приготовляютъ же ихъ слѣдующ. образомъ: варятъ обыкновенное, густое варенье, хотя и не очень сладкое варенье, беря на фунтъ ягодъ или фруктовъ не 2, а ½ ф. сахара, какъ сказ. въ № 3885. Чтобы имѣть постоянно свѣжія смоквы не надо вынимать изъ варенья и подсушивать, заранѣе, на цѣлый годъ, а заготовлять ихъ, приблизительно, на каждые 2 мѣсяца. Для этого вынуть, деревянной шпилькой, ягоды или фрукты изъ сиропа, положить рядышкомъ на рѣшето. Подъ рѣшето поставить каменную большую чашку съ кипяткомъ, подливая свѣжаго, какъ только начнетъ остывать, пока не стечетъ весь сиропъ. Не дотрагиваясь до ягодъ руками, пересыпать ихъ тогда на блюдо въ одинъ рядъ, дать слегка обсохнуть, осыпать крупнымъ сахарнымъ пескомъ, прикрыть рѣшетомъ или ситомъ, сверху бумагой, поставить въ сухую кладовую или въ комнату на шкапъ, на цѣлыя сутки; затѣмъ, перевернувъ ихъ, деревянною палочкою, осыпать опять сахарнымъ пескомъ, поставить туда же. Повторить это осыпанье до тѣхъ поръ, пока не подсохнутъ и не будутъ кругомъ осыпаны сахаромъ, затѣмъ уже пересыпать въ ящики и т. д.

3888) **Сухое варенье изъ аира**. Въ маѣ мѣсяцѣ выкопать кореньевъ аира, вымыть ихъ, бросить тотчасъ же въ холодную воду и мочить въ ней три дня, каждый день перемѣняя воду. Потомъ очистить ножемъ коренья, опять опустить въ воду на ночь; на другой день вскипятить ихъ въ двухъ водахъ, въ большихъ котлахъ, потому что чѣмъ болѣе воды, тѣмъ скорѣе выварится изъ нихъ горечь. По вскипяченіи, каждый разъ бросать аиръ въ холодную воду. Вскипятивъ въ другой разъ, оставить его въ холодной водѣ до другаго дня. нѣсколько разъ перемѣняя воду; наконецъ нарѣзать аиръ кусочками, налить водою и перемѣнять ее, пока вода перестанетъ быть горькою. Тогда разложить аиръ на салфетку, накрыть другою, провести скалкою, крѣпко прижимая, чтобы изъ него вышла вся сырость. Отвѣсить на 1 фунтъ аира 2 фунта сахара и 1 стаканъ воды. Вскипятить сиропъ, остудить, всыпать тогда въ него аиръ и варить на легкомъ огнѣ, мѣшая веселочкою и снимая часто съ огня, чтобы не пригорѣло ко дну. Когда сиропъ погустѣетъ такъ, что начнетъ застывать на ложкѣ, выложить аиръ на блюдо, осыпать сахаромъ и, чтобы скорѣе высохъ, можно блюдо держать передъ огнемъ. Потомъ сложить въ банку.

3889) **Другимъ манеромъ:** очистить коренья, разрѣзать на кусочки, опустить ихъ на четверть часа въ холодную воду; вынуть изъ нея, налить молокомъ и долго варить. Потомъ опять опустить холодную воду; минутъ на пять и опять варить въ свѣжемъ молокѣ до мягкости; тогда сполоснуть ихъ хорошенько, положить на салфетку, накрыть другою, провести скалкою, чтобы вышла изъ нихъ

вся сырость. На 1 фунтъ аира отвѣсить 2 фунта сахара и 1 стаканъ воды; далѣе поступить, какъ сказано выше.

3890) **Способъ дѣлать известковую воду для приготовленія фруктовъ.** Нѣкоторые фрукты, прежде чѣмъ ихъ варить, вымачиваются въ известковой водѣ, напримѣръ: арбузы, дыни, а особенно тыквы и эту воду приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: на ведерный горшокъ воды кладется три пригоршни негашеной извести. Всыпать сперва въ горшокъ известь, налить на нее ¼ ведра кипятка, хорошенько вымѣшать, потомъ долить холодной воды, дать постоять 1 сутки до употребленія; намачиваютъ въ этой водѣ фрукты, на одну только ночь.

3891) **Домашнія трагантовыя конфекты: земляника, мятныя лепешки, грибки.**

Земляника приготовляется слѣдующимъ образомъ: Взять на 10 коп., т. е., 2 золот. траганту, положить его въ чайную чашечку, налить на ночь холодной воды, чтобы едва покрыло кусочки этого клея и чтобы онъ размокъ. Взять на другой день, 2 фунта просѣяннаго сахара, т. е. 4 стакана, насыпать его на доску. Въ этотъ сахаръ процѣдить сквозь тряпочку трагантъ, выжимая его двумя палочками, чтобы весь процѣдился, затѣмъ мѣсить это тѣсто, ножомъ, забирая сахаръ; тѣсто должно быть густо какъ на булки, чтобы можно было раскатать его скалкою: въ него надо влить для вкуса или 3 капли коричневаго масла или 3—4 капли розоваго или столько же лимоннаго масла. Потомъ брать маленькія шарики этого тѣста, давая имъ форму земляники и прокалывая въ каждой землянички серединку острою деревянною палочкою, класть на тарелку, на бумагу. Когда обсохнутъ, брать каждую земляничку тою же острою палочкою и обмакивать ее въ приготовленный кошениль самаго нѣжнаго цвѣта, осыпать тотчасъ бѣлымъ мелкимъ сахаромъ, который остался на ситѣ. Кошениль приготовляется въ аптекѣ или дома, какъ сказ. въ № 2635; за неимѣніемъ кошенили, можно распустить въ рюмкѣ воды 1 листочекъ краснаго желатина.

Мятныя лепешки. Изъ точно такой же массы приготовляются мятныя лепешки, кладя въ это сахарное тѣсто 3 — 4 капли мятнаго масла; тѣсто надо раскатать скалкою и вырѣзывать лепешки, наперсткомъ, безъ дна.

Грибки приготовляются изъ того же тѣста съ тою только разницею, что на грибки надо всыпать въ часть тѣста немного порошка шафрану, чтобы тѣсто приняло желтоватый цвѣтъ, скатать изъ него маленькія грибныя корешки, дать обсохнуть. Въ остальное тѣсто всыпать немного шоколаду, сдѣлать изъ него родъ грибныхъ шляпокъ, втыкая тотчасъ въ каждую шляпку по обсохшему уже корешку.

3892) **Рахатъ-лукумъ.** 3 стакана крахмалу, 6 стак. воды, 3 стак. сахар. песку, ½ стак. очищеннаго и пополамъ разрѣзаннаго миндалю, прокипятить, переложить въ каменную чашку, остудить, выложить.

3893) **Тянучки сливочныя.** (Домашнія конфекты). Одинъ фунтъ сахара кусками, 2 стакана хорошихъ сливокъ и, кто хочетъ, вершка два ванили, кипятить ¾ часа, пока не погустѣетъ, перелить на блюдо, вымазанное сливочнымъ, несоленымъ масломъ. Когда остынетъ, нарѣзать самымъ острымъ ножомъ, рядъ карамелекъ, сохранять въ банкѣ. Можно завернуть каждую конфетку въ бумажку.

ОТДѢЛЪ LI.

Запасы изъ овощей и зелени.

А) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЦВѢТНОЙ КАПУСТЫ.

3894) **Сохранять свѣжую цвѣтную капусту.** Срѣзанные кочаны цвѣтной капусты перевязать шнурками такъ, чтобы одинъ другаго не касался и повѣсить въ подвалѣ, подъ потолокъ. Надобно выбирать самые крѣпкіе кочаны, не поврежденные морозомъ, и обобрать желтые листья. Такимъ образомъ можно ихъ сохранить до Рождества. Или другимъ манеромъ: передъ морозомъ выбрать кочаны цвѣтной капусты вмѣстѣ съ землею и посадить ихъ, въ подвалѣ, въ песокъ или на сдѣланную тамъ изъ земли грядку; обобрать желтые листья, а остальные сверху перевязать слегка тоненькою веревочкою; надобно часто осматривать ихъ, отрывать начинающіе портиться листья; вообще подвалъ часто просушивать, отворяя окно въ сухую погоду и затворяя его передъ закатомъ солнца. Кочаны, которые начинаютъ портиться, тотчасъ выбирать и употреблять ихъ въ кушанья или солить и мариновать. Сохранять такимъ образомъ цвѣтную капусту хорошо тѣмъ, что маленькіе кочаны не перестаютъ рости и въ подвалѣ.

3895) **Цвѣтная капуста соленая.** Отдѣливъ каждый стебелекъ, срѣзать съ нихъ верхнюю кожицу и сложить въ банки или маленькія кадушки (только не сосновыя), залить кипяткомъ, накрыть тотчасъ крышкою; черезъ 1/2 часа откинуть на рѣшето, когда вода стечетъ, и капуста обсохнетъ, сложить ее опять въ кадушку, залить, процѣживая сквозь салфетку, вскипяченною, соленою водою такъ, чтобы на ней могло держаться сырое яйцо (т. е. на 3—4 стак. воды—1 стак. соли). Не накрывать, пока вода не остынетъ; тогда прикрыть кружкомъ, прижать камнемъ; въ теплое время держать на льду, а зимою въ подвалѣ. Передъ употребленіемъ мочить цвѣтную капусту въ чистой водѣ, перемѣняя ее, и потомъ варить въ большомъ количествѣ воды.

3896) **Цвѣтная капуста маринованная.** Очистить цвѣтную капусту отъ листьевъ, осторожно разнять ее, вскипятить до готовности въ соленой водѣ, но чтобы не переварилась, откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ совершенно, сложить въ банку, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченымъ со специями и 2—3 кусками сахара № 3574. Черезъ нѣсколько дней слить уксусъ, вскипятить, горячимъ залить вторично, остудить, завязать банку, держать въ холодномъ мѣстѣ.

Б) ЗАПАСЫ ИЗЪ КАПУСТЫ ОБЫКНОВЕННОЙ.

3897) **Какъ сохранять обыкновенную свѣжую капусту.** Повѣсить ее въ подвалѣ точно также, какъ и цвѣтную капусту № 3894. Или насыпать въ подвалѣ сухаго песку, посадить въ него кочаны, очищенные отъ пожелтѣлыхъ листьевъ. Употреблять тотчасъ тѣ кочаны, которые начинаютъ портиться и чаще просушивать подвалъ, отворяя окно въ сухую погоду.

3898) **Шинкованная капуста.** Пока погода еще теплая и нѣтъ морозовъ, не

надобно спѣшить собирать капусту; когда же начнутся морозы, сложить капусту въ овощный подвалъ и сперва приготовить рубленную капусту сѣрую, а потомъ уже, дождавшись новолунія, взять крѣпкихъ, тугихъ кочановъ, обрѣзать верхніе листья, разрѣзать каждый кочанъ на двѣ половинки и шинковать острыми ножами или нашинками.

Замѣчаютъ, что капуста, которую поставятъ квасить на новолуніи, бываетъ тверда и скрипитъ на зубахъ, а потому, кто любитъ мягкую, пусть квасить ее на послѣдней четверти. Нашинкованную капусту класть на большое рѣшето, перемыть ее хорошенько чистою, холодною водою; когда вода стечетъ, складывать капусту, рядами въ кадку, посыпать небольшою горстью вымытой соли и горстью тмина и каждый рядъ уминать и уколачивать, нарочно для того сдѣланною, толкушкою такъ, чтобы показался сокъ, а чтобы его было болѣе, то каждый рядъ капусты заливать 1 стак. очень соленой воды и перекладывать ломтиками моркови, яблокъ, брусникою или клюквою. Впрочемъ и слишкомъ уколачивать капусту также нельзя, потому что она сдѣлается слишкомъ мягка.

Наложивъ такимъ образомъ полную кадку, надобно непремѣнно, каждый день по два раза, дѣлать въ капустѣ 6—7 отверстій до самаго дна, дубовою или березовою палкою; изъ этихъ отверстій выходитъ сильный непріятный запахъ, который еслибы остался въ капустѣ, совершенно бы ее испортилъ; черезъ двѣ недѣли покрыть капусту капустными листьями, положить на нихъ кружокъ и камень; кадки съ капустою отъ самаго начала должны быть поставлены въ довольно холодное мѣсто, гдѣ капуста должна киснуть исподволь, а зимою не мерзнуть.

Вообще всѣ кадки, въ которыхъ квасятъ капусту, должны быть чисто вымыты, внутри замазать щели тѣстомъ изъ ржаной муки, а снаружи осмолить. На кадку, вмѣщающую въ себѣ 15 ведеръ, берется соли почти 1 гарнецъ; каждый рядъ капусты заливается понемногу, какъ сказано выше, соленою водою (всего 1 гарнецъ, т. е. $^1/_4$ ведра воды, посоленой 1 фунтомъ соли; тмину сыпать на 15 ведеръ стакановъ $4^1/_2$—6). Такая капуста употребляется во щи, подается вмѣсто салата къ жаркому, къ сосискамъ и проч.

3899) **Какъ сохранять шинкованную капусту до свѣжей.** Квасить ее такъ, какъ сказано выше № 3898, но складывать ее не въ большія кадки, а въ маленькіе боченки и тѣ черезъ двѣ недѣли осмолить хорошенько, поставить въ холодное мѣсто, какъ и прочую капусту, а весною перенести въ погребъ и закопать въ ледъ; откупорить сперва одинъ боченокъ, когда вся капуста выйдетъ—другой, потому что въ откупоренномъ и начатомъ уже боченкѣ капуста скорѣе портится.

3900) **Шинкованная капуста съ сахаромъ.** Нашинковать капусту, какъ сказано выше, сложить на рѣшето, перемыть холодною водою; когда вода стечетъ, складывать въ небольшіе боченки, каждый рядъ перекладывая и пересыпая немного солью, сахаромъ, ломтиками яблокъ, моркови и лимона, лавровымъ листомъ, корицею, зернами кардамона и мушкатнымъ цвѣтомъ, каждый рядъ уколачивать толкушкою и поливать соленою водою. Но эта капуста отъ сахара скорѣе портится и потому заготовлять ее лучше понемногу. Подается къ жаркому.

На кадку 4-хъ ведерную положить соли всего 3 стак., сахару мелкаго 3—4 стак., яблокъ шт. 15, моркови шт. 15, 2 лимона нарѣзанные ломтиками, безъ зеренъ; 2 стак. клюквы, кардамону, цѣльными зернами, шт. 60—80, мушкатнаго цвѣту ложки 2, ровно съ краями; корицы кусками верш. 2, лавроваго листу шт. 40, тмину, кто любитъ, съ $^1/_2$ стак.; воды посоленной частью назначенной уже соли стакана 3—4.

Тугихъ кочановъ средней величины выйдетъ на эту пропорцію около 65 шт.

3901) **Капуста рубленная сѣрая и бѣлая.** Бѣлая приготовляется изъ мяг-

кихъ кочановъ и верхнихъ бѣлыхъ листьевъ, оставшихся отъ шинкованной капусты.

Въ сѣрую входятъ всѣ здоровые, непожелтѣлые листья, отрѣзанные отъ нижней части кочановъ. И тѣ и другіе листья надобно хорошенько очистить, перемыть, т. е. мыть до тѣхъ поръ, пока не начнетъ стекать чистая вода, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, и потомъ рубить сѣчками въ корытахъ или кадкахъ, складывать въ кадки, уминать и уколачивать толкушкою, вообще во всемъ поступить, какъ сказано: капуста шинкованная № 3898.—Только въ томъ разница, что въ рубленую капусту не кладутъ соли, а если положить ее, то на 15 ведеръ фунта 2—3 не болѣе; капусту, какъ шинкованную, такъ и рубленную перекладываютъ иногда, рядами, пластинною капустою, т. е. тугими кочанами, на двое перерѣзанными, а если кочаны маленькіе, то класть ихъ цѣльными.

3902) **Какъ приготовить кислую капусту въ нѣсколько дней.** Лѣтомъ, когда уже выйдетъ вся кислая капуста, а захочется наскоро имѣть ее, надобно взять свѣжіе кочаны, нашинковать ихъ, перемыть, опустить въ кипятокъ; когда разъ вскипитъ, откинуть на рѣшето, переливать холодною водою, пока не остынетъ капуста. Когда вода совершенно стечетъ, солить капусту, какъ сказано шинкованная капуста № 3898. Отъ холодной воды, которою обливаютъ капусту, она сдѣлается твердою и скрипящею.

3903) **Синяя капуста, маринованная въ уксусѣ.** Маленькіе и мягкіе кочны капусты, которые нельзя оставить на зиму, нашинковать, перемыть въ водѣ, сложить на рѣшето. Когда вода стечетъ совершенно, капусту посолить въ корытѣ и выжимать такъ сильно руками, пока не выйдетъ изъ нея черный сокъ; тогда его слить, капусту выжать, сложить въ банки или горшки, залить не очень крѣпкимъ, вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ.

3904) **Капуста со свеклою.** Выбрать самые крѣпкіе и небольшіе кочны, очистить ихъ отъ всѣхъ даже чуть зеленоватыхъ листьевъ, разрѣзать каждый кочанъ пополамъ, уложить въ кадку, какъ можно плотнѣе, разрѣзанною стороною внизъ. Потомъ начистить кочарыгъ, нарѣзать ихъ кружками и ровно столько же сырой свеклы, также нарѣзанной кружками или кусочками, наложить половину мѣднаго луженаго котла, долить его, полный, водой и кипятить, пока эти овощи не выварятся и не сдѣлаются очень мягки: тогда процѣдить, разсолъ посолить такъ, чтобы было слишкомъ солоно на вкусъ, если бы его пить, и, когда онъ будетъ сильно кипѣть, облить имъ, уложенные въ кадку, кочны капусты такъ, чтобы разсолъ покрылъ капусту: тогда поставить капусту въ погребъ; если разсолу окажется мало, то добавить еще приготовленнаго точно такимъ же маперомъ, но обливать уже не кипяткомъ, а уже остывшимъ.

3905) **Капуста пареная.** Капуста, приготовленная такимъ образомъ, очень скоро поспѣваетъ, но она не очень прочна и потому нужно употреблять ее прежде другихъ. Выбравъ хорошіе крѣпкіе кочны, очистить ихъ отъ зеленоватыхъ листьевъ и какъ только вынуть изъ печи ржаные хлѣбы, тотчасъ подослать въ печку солому (печь должна быть не очень горяча, чтобы солома не загорѣлась), положить на солому кочны одинъ возлѣ другаго, закрыть печку и оставить капусту прѣть; когда она сдѣлается мягкою, вынувъ кочны, остудить и складывать въ кадки, густо пересыпая, каждый рядъ, рубленною капустою; тогда поставить капусту въ погребъ и дать ей постепенно закиснуть; когда рубленная капуста будетъ кисла, тогда и кочаны готовы; капуста имѣетъ въ этомъ видѣ свой особенный вкусъ, который нѣкоторымъ и не нравится, но главное ея достоинство въ томъ, что она скоро поспѣваетъ.

3906) **Капуста шинкованная съ виномъ.** Отмѣривъ 3 ведра шинкованной капусты, сложить ее въ кадку и, посоливъ какъ обыкновенно см. № 3898, уколотить

хорошенько деревянною колотушкою; тогда на эту пропорцію капусты взять одну бутылку бѣлаго столоваго вина, все равно какого, только изъ сладкихъ винъ и конечно самаго дешеваго; облить имъ всю капусту, стараясь, чтобъ на всю ровно попало; для этого лучше всего обливать изъ небольшой лейки; потомъ оставить капусту закисать обыкновеннымъ порядкомъ, въ погребѣ. Такимъ образомъ приготовленная капуста необыкновенно вкусна.

3907) **Капуста, шинкованная съ яблоками.** Нашинковать капусту, какъ можно мельче; укладывая ее въ кадку, солить см. № 3898 и на каждый слой капусты напр. въ три вершка толщиною, положить рядъ яблокъ кислыхъ или сладкихъ, все равно, лишь бы не дурнаго вкуса, поставить въ погребъ. Яблоки въ капустѣ сохраняются очень долго, такъ что капусту эту начинаютъ ѣсть съ Великаго поста.

3908) **Капуста, шинкованная, сладкая.** Нашинковать капусту, обыкновеннымъ образомъ, уложить ее рядами, каждый рядъ вершка въ два, солить очень немного и перекладывать ломтиками нарѣзанныхъ яблокъ, грушами, сливами, даже абрикосами и персиками; послѣдній слой капусты долженъ быть потолще, поставить кадку въ погребъ, дать капустѣ закиснуть; когда капуста издастъ изъ себя сокъ, слить разсолъ и на каждые 4 бутылки разсола положить 1 фун. сахара, вскипятить, остудить и облить капусту. Если разсолу окажется мало, прибавить немного воды. Такая капуста необыкновенно вкусна, но не прочна, и потому ее нельзя заготовлять въ большомъ количествѣ.

3909) **Капуста, шинкованная, розовая.** Нашинковать капусту и, складывая ее въ кадку, обливать водою съ солью или безъ соли и перекладывать кружками нарѣзанною, темно-красною свеклою, сверху покрыть капусту также свеклою. Отъ свеклы капуста приметъ розовый цвѣтъ и даже нѣкоторую пріятную сладость; свекла должна быть вареная или лучше печеная.

3910) **Капуста маринованная.** Капусту мелко нашинковать, посолить, дать стечь разсольной водѣ, положить капусту въ банку, облить слѣд. уксусомъ. На 10 головъ нашинкованной капусты взять 3 стак. уксуса, 12 стак. воды, 1 фунтъ сахара, не кипятя облить капусту.

В) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЗЕЛЕНАГО ГОРОХА.

3912) **Какъ сохранять горохъ свѣжимъ на зиму.** Собрать молодаго сахарнаго гороха съ большими продолговатыми зернами (этотъ сортъ называется «Marrow»), вылущить, посолить. (На 1 гранецъ гороха берется соли 1/2 стакана). На другой день слить сокъ, а горохъ всыпать въ сухія портерныя, крѣпкія бутылки, тотчасъ закупорить, вставить въ котелъ съ холодною водою, обвернувъ бутылки сѣномъ; варить часа 1 1/2 не болѣе; когда вода остынетъ совершенно, вынуть бутылки, засмолить, закопать въ сухой песокъ; передъ употребленіемъ этотъ горохъ надобно мочить въ водѣ часа 2, положить въ него сахаръ и варить. Такъ приготовленный горохъ почти нисколько не отличается вкусомъ отъ свѣжаго.

3913) **Другимъ манеромъ.** Вылущить молодой, зеленый, сахарный горохъ, всыпать въ кастрюлю, хорошо вылуженную. На 1 бутылку гороха взять полную столовую ложку мелкаго сахара, размѣшать и, не доливая воды, варить часто мѣшая, чтобы не пригорѣло; когда сокъ, который покажется съ самаго начала, немного выкипитъ, отставить кастрюлю, не переставая мѣшать; когда уже остынетъ горохъ, разсыпать его на рѣшето и сушить въ самой лѣтней печи; повторить это нѣсколько разъ, пока высохнетъ совершенно.

Вмѣсто сахара можно брать соли: на 1 1/2 гарнца гороха 3/4 стак. соли. Этотъ способъ почти лучше перваго, но сушить лучше его не въ печи, а на открытомъ воздухѣ.

3914) **Третьимъ манеромъ.** Влить въ кастрюлю 1 гарнецъ, т. е. 4 бутылки воды, всыпать въ нее $1^1/_2$ стак. соли (или на одинъ гарнецъ воды взять $1^1/_2$ золотника селитры и 1 полную столовую ложку соли), вскипятить, всыпать зеленый молодой сахарный, вылущенный горохъ, разъ хорошенько вскипятить, откинуть на рѣшето, разсыпать на скатерть; когда обсохнетъ, сложить опять на рѣшето, осыпать 1—2 столовыми ложками сахара, вставить въ печь, послѣ хлѣбовъ; повторить это, если надобно будетъ, другой и третій разъ, пока горохъ не высохнетъ. Употребляя его въ кушанье, надобно всегда мочить его сперва въ холодной водѣ, потомъ варить, всыпавъ немного сахара.

3915) **Горохъ въ стручкахъ соленый.** Молодые стручки сахарнаго гороха солить такъ, какъ спаржу № 3991 и употреблять къ мяснымъ кушаньямъ, какъ-то: для огарнированія разварной говядины или соуса, къ котлетамъ, приготовивъ изъ него соусъ, какъ изъ свѣжихъ стручковъ.

3916) **Горохъ въ стручкахъ маринованный.** Очистить отъ жилокъ молодые стручки сахарнаго гороха, т. е. такіе, въ которыхъ едва начинаютъ показываться зерна, вскипятить ихъ въ соленой водѣ съ селитрою и квасцами. (На $2^1/_2$ ф., т. е. на 5 стак. воды, берется соли 2 стак., $^1/_8$ лота селитры и 10 гранъ квасцовъ). Слить воду, сложить стручки въ банку, залить вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ; черезъ 2—3 недѣли залить свѣжимъ уксусомъ, вскипяченнымъ со специями и 2—3 кусками сахара. См. № 3574.

3917) **Горохъ сушеный въ стручкахъ.** Молоденькіе стручки сахарнаго гороха очистить отъ жилокъ, опустить въ кипятокъ соленой воды, тотчасъ откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ, разложить на полотно; когда обсохнутъ, сложить на рѣшето и ставить нѣсколько разъ въ теплую печь, чтобы высохли.

3918) **Приготовленіе сушенаго, зеленаго горошка.** На ведро воды положить чайную ложку сливочнаго масла и 1 фунтъ соли, вскипятить и во время сильнаго кипѣнія всыпать вылущенный, не совсѣмъ зрѣлый еще горохъ, сколько его взойдетъ; оставить на огнѣ въ продолженіи 2-хъ минутъ, затѣмъ откинуть горохъ на нѣсколько рѣшетъ; когда вода стечетъ, разложить горохъ на простыни, прикрыть сверху ею же, оставить часовъ на 12. Потомъ опять разсыпать на рѣшето, поставить въ печь, въ самый легкій духъ, чтобы не покраснѣлъ, а только высохъ. Сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Чѣмъ горохъ менѣе зрѣлъ и мелокъ, тѣмъ онъ будетъ лучше. Для этого можно употреблять и самый простой, полевой горохъ.

Г) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЛУКА.

3919) **Лукъ сохранять на зиму.** Собравъ лукъ, нанизать его по сотнѣ или по полсотнѣ, на тоненькую веревочку, повѣсить на стѣну, въ сухой, теплой кладовой или въ избѣ.

3920) **Лукъ-шарлотъ маринованный.** Очистить его отъ кожицы, посолить на 24 часа, вытереть до суха. Вскипятить крѣпкій уксусъ съ англійскимъ и простымъ перцомъ и гвоздикою, положить въ него шарлотъ, сварить до мягкости. Остудить, переложить вмѣстѣ съ уксусомъ въ банку, обвязать пузыремъ, поставить въ холодное мѣсто.

Д) ЗАПАСЫ ИЗЪ ГРИБОВЪ.

3921) **Рыжики жареные.** Молоденькіе, до-суха вытертые, рыжики жарить въ большомъ количествѣ масла, но чтобы не пережарить и не высушить ихъ, остудить, сложить въ банки такъ, какъ растутъ, т. е. шляпками вверхъ, и залить тѣмъ же самымъ, едва теплымъ масломъ на 3 или 4 пальца выше грибовъ. Обвязать пузыремъ, держать въ сухомъ и холодномъ мѣстѣ. Употребляя зимою, поджарить ихъ опять слегка.

3922) **Масло изъ рыжиковъ.** Очищенные и до-суха вытертые рыжики высушить въ печи, если надобно 2—3 раза. Истолочь въ порошокъ и растереть его съ самымъ свѣжимъ, соленымъ масломъ, всыпая порошка столько, сколько приметъ въ себя масло. Держать въ маленькихъ банкахъ, которыя обвязать пузыремъ и поставить на ледъ. Употреблять къ соусамъ.

3923) **Рыжики соленые.** Только что собранные рыжики не мыть, но чисто вытереть, сложить ихъ въ ведерко такъ, какъ ростутъ, шляпками вверхъ; каждый рядъ пересыпать солью, накрыть кружкомъ, положить на него камень; когда опадутъ рыжики, доложить свѣжихъ.

Въ другихъ ведеркахъ, соленые рыжики можно пересыпать рубленою луковицею и перцомъ, что придаетъ имъ вкусъ, но рыжики не будутъ уже такъ красны, а цвѣта темнаго. На 1 ведро рыжиковъ берется $1^1/_2$ стак. соли.

3924) **Рыжики маринованные.** На $1^1/_2$ стак. соли взять $^1/_8$ лота, т. е. $^1/_2$ драхмы селитры и 10 гранъ квасцовъ, развести $2^1/_2$ фун. уксуса, вскипятить въ хорошо вылуженной кастрюлѣ и въ этотъ кипятокъ опускать сухо вытертые молодые рыжики; когда разъ вскипятъ, перелить ихъ въ глубокое фаянсовое блюдо; когда остынутъ, сложить въ банку, шляпками вверхъ, и залить тѣмъ же уксусомъ, въ которомъ варились. Черезъ двѣ недѣли слить, а залить, свѣжимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ корицею, гвоздикою, простымъ и англійскимъ перцемъ.

3925) **Рыжики, маринованные другимъ манеромъ.** $1^1/_2$ стак. соли, $^1/_2$ драхмы селитры, 10 гранъ квасцовъ, развести $2^1/_2$ фун. воды, т. е. 5 стак., вскипятить, снять накипь, опустить въ кипятокъ, до-суха вытертые, рыжики, разъ вскипятить; откинуть на рѣшето; когда обсохнутъ, сложить въ банку и залить горячимъ уксусомъ, вскипяченымъ съ сухимъ эстрагономъ, гвоздикою, корицею, простымъ и англійскимъ перцемъ.

3926) **Рыжики маринованые третьимъ манеромъ.** Вытертые и очищенные рыжики сложить въ банку шляпаами вверхъ и залить горячимъ уксусомъ. вскипяченымъ съ корицею, гвоздикою, лавровымъ листомъ, простымъ и англійскимъ перцомъ, а даже и съ турецкимъ, и съ сухимъ эстрагономъ.

3927) **Порошокъ изъ рыжиковъ.** Очищенные и вытертые до-суха рыжики сложить на противень покрытый соломою, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, чтобы высохли, повторить это, если надобно, два-три раза, потомъ истолочь ихъ, всыпать въ бутылки, закупорить и держать въ тепломъ мѣстѣ. Употребляется для суповъ и соусовъ; только, вскипятивъ, надобно всегда этотъ бульонъ процѣживать.

3928) **Рыжики маринованые въ бутылкахъ.** Отобрать такіе мелкіе рыжики, которые бы прошли въ горлышко бутылки; не мывъ ихъ, отварить въ уксусѣ съ солью и, на бутылку рыжиковъ, положить чайную ложку сахара; остудить, переложить рыжики въ бутылку, залить тѣмъ же уксусомъ.

3929) **Рыжики другимъ манеромъ съ эстрагономъ.** Приготовить точно также какъ № 3928, съ тою только разницею, что въ уксусъ прибавить корицы, гвоздики и эстрагона, ($^1/_2$ вершка корицы, 5 зеренъ гвоздики, 5 шт. лавр. листа и вѣточку эстрагона).

3930) **Рыжики третьимъ манеромъ.** Складываютъ самые маленькіе рыжики въ бутылки, а средніе въ банки, пересыпая укропомъ и солью (на бутылку ложки 2 соли). Первые дни рыжики будутъ опадать, ихъ надо добавлять свѣжими, прибавляя на бутылку еще по ложкѣ соли. Сложенные въ бутылки закупорить, засмолить, а сложенные въ банки накрыть капустнымъ листомъ, который перемывать отъ времени до времени, и, не накладывая на рыжики листа, перевязать банку пузыремъ.

3931) **Рыжики или боровики, маслянники иначе козьяки.** Очищенные рыжики, боровики или маслянники обварить кипяткомъ, продержать въ немъ минуты полторы,

откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ и они обсохнутъ, класть рядами, шляпками вверхъ. Каждый рядъ посыпать солью, немного простымъ и англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ и луковицею. Когда ведерко наполнится, закрыть чистою тряпочкою, сверху кружкомъ и камнемъ; зимою нѣсколько разъ перемыть эту тряпочку и кружокъ.

3932) **Сушеные боровики.** Выбрать свѣжіе, крѣпкіе боровики, обрѣзать верхнюю кожицу, нарѣзать ихъ продолговатыми, тонкими кусочками и высушить на солнце, разложивъ ихъ на скатерть или бумагу, или высушить въ печи; сложить въ банку. Взявъ для употребленія, мочить 12 часовъ, въ молокѣ или водѣ; когда размокнутъ, варить ихъ въ той самой водѣ, потомъ тушить ихъ со сметаною или масломъ, посыпать зеленью, подавать.

3933) **Сушеные боровики другимъ манеромъ.** Собравъ боровики, очистить ихъ, отдѣлить шляпки отъ корешковъ, нанизать и тѣ и другіе, отдѣльно, на тоненькую веревочку, но не очень туго; ставить ихъ нѣсколько разъ въ печь, чтобы высохли, или высушить ихъ, развѣсивъ на солнце. Такіе грибы кладутся, для вкуса въ борщъ, во щи изъ щавеля и проч.; дѣлается изъ нихъ фаршъ для ушковъ, соусъ и т. д.

Подаютъ ихъ также къ водкѣ или къ жаркому вмѣсто салата въ постные дни, приготовивъ ихъ слѣдующимъ образомъ: выбрать хорошенькія шляпки, перемыть ихъ въ теплой водѣ; сварить ихъ до мягкости въ соленой водѣ; за полчаса передъ отпускомъ сложить грибы въ салатникъ, облить уксусомъ, а кто любитъ, и прованскимъ масломъ.

3934) **Какъ сохранять свѣжіе грибы въ маслѣ.** Молодые здоровые боровики очистить, отрѣзать корешки, вытереть до суха полотенцемъ, поджарить въ маслѣ (масла класть столько, чтобы покрыло грибы), поджарить грибы до половины готовности, выложить ихъ на блюдо; въ это же самое масло положить свѣжіе и т. д. пока всѣ грибы не пережарятся. Когда остынутъ, сложить въ небольшія стеклянныя или каменныя банки, шляпками вверхъ, и заливать каждый рядъ растопленнымъ и едва теплымъ масломъ. Залить масломъ до самаго верха, черезъ нѣсколько часовъ обвязать пузыремъ и поставить въ холодное мѣсто. Подавая на столъ, поджарить ихъ до готовности въ томъ же самомъ маслѣ, подлить самой свѣжей сметаны, посыпать простымъ перцемъ и зеленью.

3935) **Какъ сохранить боровики свѣжими, въ сметанѣ.** Очистить молодые, крѣпкіе боровики, сложить въ кастрюлю, залить самою свѣжею сметаною и посоливъ тушить, пока сметана не обратится въ масло. Когда остынетъ, сложить въ банку. Подавая на столъ, поджарить грибы слегка, прибавивъ ложку свѣжей сметаны, посыпать простымъ перцомъ и зеленью.

3936) **Бѣлые грибы или боровики маринованные.** Очищенные и вымытые, молодые боровики опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить раза 2—3, откинуть на рѣшето; когда обсохнутъ, сложить въ банку, залить остывшимъ крѣпкимъ уксусомъ № 3574, вскипяченнымъ съ солью, съ лавровымъ листомъ и англійскимъ перцемъ, завязать; черезъ нѣсколько времени, если уксусъ сдѣлается мутнымъ, слить его, а залить такимъ же точно свѣжимъ.

3937) **Бѣлые грибы маринованные другимъ манеромъ.** Вскипятить уксусъ съ солью, съ лавровымъ листомъ и англійскимъ перцемъ, положить въ него отваренные уже въ водѣ грибы, дать вскипѣть еще два раза; когда остынутъ, класть въ стеклянные банки и, чтобы не портились, заливать сверху растопленнымъ масломъ.

3938) **Бѣлые грибы маринованные 3-мъ манеромъ.** Вскипятить уксусъ съ небольшимъ количествомъ соли, опустить въ него молодые очищенные боровики;

когда хорошо вскипятъ, тотчасъ же перелить ихъ вмѣстѣ съ уксусомъ въ каменную или глиняную посуду, дать имъ постоять такъ цѣлыя сутки, потомъ перемыть ихъ хорошенько въ этомъ же самомъ уксусѣ, откинуть на рѣшето и складывать въ банки какъ растутъ, залить свѣжимъ остывшимъ крѣпкимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ перцемъ и немного соли. Залить сверху прованскимъ или растопленнымъ, русскимъ масломъ, завязать пузыремъ, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

3939) **Порошокъ изъ бѣлыхъ грибовъ.** Перемытые и вычищенные грибы, очищенные отъ верхней кожицы, разрѣзать на небольшіе кусочки, сложить на желѣзный листъ, покрытый соломою, и вставить въ печь послѣ хлѣбовъ; повторить это, если надо будетъ, нѣсколько разъ; когда высохнутъ совершенно, истолочь въ порошокъ, просѣять сквозь частое сито, всыпать въ бутылку, крѣпко закупорить. Класть этотъ порошокъ для вкуса въ бульонъ и соусъ и, вскипятивъ, всегда процѣживать.

3940) **Бѣлые грибы соленые.** Ихъ заготовить можно весною на цѣлое лѣто, а осенью на всю зиму. Молодые боровики опустить въ кипятокъ; когда разъ или два вскипятъ, откинуть ихъ на рѣшето и переливать холодною водою, пока не остынутъ; тогда дать имъ обсохнуть на тѣхъ же самыхъ рѣшетахъ, переворачивая ихъ на всѣ стороны. Потомъ сложить въ банки, шляпками вверхъ, и пересыпать каждый рядъ солью, накрыть сухимъ кружкомъ, положить на верхъ камень. Черезъ нѣсколько дней, если банка будетъ неполною, прибавить свѣжихъ грибовъ, залить растопленнымъ и едва теплымъ воловьимъ жиромъ или масломъ, а лучше всего обвязать пузыремъ и держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Передъ употребленіемъ, намочить ихъ, на одинъ часъ, въ холодную воду, а если давно посолены, то мочить можно хотя и цѣлыя сутки, потомъ перемыть ихъ въ нѣсколькихъ водахъ. Такъ приготовленные грибы вкусомъ почти не будутъ отличаться отъ свѣжихъ, а въ особенности, если будутъ сварены въ бульонѣ съ порошкомъ изъ бѣлыхъ грибовъ № 3939. На ведро бѣлыхъ грибовъ берется $1^1/_2$ стак. соли.

3941) **Бѣлые грибы, соленые другимъ манеромъ.** Взять свѣжіе боровики собранные осенью, сложить ихъ въ горшокъ, посолить, дать постоять имъ цѣлыя сутки, часто ихъ мѣшая. Черезъ сутки слить съ нихъ сокъ въ кастрюлю, процѣживая сквозь сито, подогрѣть этотъ сокъ на плитѣ такъ, чтобы былъ едва теплымъ, залить имъ грибы. На другой день, опять слить, подогрѣть болѣе, чѣмъ первый разъ, и опять залить грибы. На третій день, слитый сокъ опять подогрѣть такъ, чтобы былъ довольно горячимъ, залить имъ грибы и оставить ихъ такъ на три дня. Потомъ вскипятить грибы вмѣстѣ съ сокомъ. Когда остынутъ, сложить въ банку, горшокъ или дубовое ведерко, шляпками вверхъ, залить тѣмъ же разсоломъ, а сверху растопленнымъ, но едва теплымъ жиромъ, обвязать пузыремъ. Взявъ ихъ зимою для употребленія, намочить ихъ сперва, на нѣсколько часовъ, въ холодную воду, а послѣ поставить на плиту и подогрѣвать съ ними слегка воду, перемѣняя ее нѣсколько разъ, пока не выйдетъ изъ нихъ вся соль.

3942) **Шампиньоны соленые.** Очистить шампиньоны отъ верхней кожицы; большія штуки разрѣзать на нѣсколько частей и солить ихъ, какъ и всѣ прочіе грибы, пересыпая каждый рядъ солью, бѣлымъ рубленымъ лукомъ и перцемъ; наполнить непремѣнно всю банку, накрыть грибы кружкомъ, обвязать пузыремъ и держать въ холодномъ мѣстѣ.

Если бы нашлось въ нихъ слишкомъ много соку, можно его слить, употребить въ какой-нибудь соусъ, но соку въ банкѣ всегда должно оставаться на два пальца выше грибовъ. Сверху кружка можно еще залить прованскимъ масломъ.

На 1 ведро шампиньоновъ берется 2 стак. соли. Передъ употребленіемъ вымочить, какъ сказано, № 3941.

3943) **Соя изъ шампиньоновъ.** 20 большихъ шампиньоновъ посолить, оставить ихъ такъ на 24 часа, растереть ихъ потомъ ложкою, процѣдить, вскипятить, снять пѣну, разлить въ бутылки; изъ 20 шампиньовъ должно выйти отъ $1^1/_2$ до 2 бутылокъ сои.

3944) **Шампиньонная эссенція.** Корешки крупныхъ шампиньоновъ очистить отъ песку, пере мыть тщательно въ холодной водѣ. Не очищая отъ кожицы, мелко нарѣзать, всыпать въ кастрюлю, прибавить соли, букетъ зелени, англ. перцу, лавр. листу, накрыть крышкой, поставить на плиту. Когда шампиньоны дадутъ изъ себя сокъ и разъ вскипятъ, то переложить ихъ въ каменный горшокъ, замазать его ржанымъ тѣстомъ, поставить въ духовую, жаркую печь, на 6 часовъ. Затѣмъ вынуть горшокъ, оставить его, не раскрывая до слѣдующаго дня. Выложить шампиньоны въ фланелевый мѣшокъ, выжать изъ нихъ, хорошенько весь сокъ. Эту эссенцію сохранять въ плотно закупоренныхъ бутылкахъ, на холодѣ и употреблять для разныхъ соусовъ тогда, когда нельзя достать свѣжихъ шампиньоновъ.

3945) **Соя изъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.** Вымыть грибы, сварить въ небольшомъ количествѣ воды; когда грибы сварятся, употребить ихъ въ кушанье, а бульонъ выварить, слить въ бутылки, употреблять для вкуса въ кушанья, вливать по немногу и можно всыпать въ него перецъ каёнъ.

3946) **Грузди и волнушки.** Вымыть грузди и волнушки, мочить 2 дня въ холодной водѣ, каждый день перемѣняя воду, потомъ складывать ихъ рядами въ деревянную посуду несмоленаго дерева, пересыпая солью.

Употребляются къ жаркому. Можно пересыпать ихъ рубленымъ, бѣлымъ лукомъ. На ведро груздей берется $1^1/_2$ стак. соли. См. № 3971.

3947) **Грузди.** Отобрать мелкихъ груздей, не мочить ихъ, но только перемыть, дать имъ обсохнуть на рѣшетахъ, укладывать въ большія банки, пересыпая укропомъ, а каждые два ряда груздей посыпать слегка солью, не класть гнета, а засыпать сверху порядочно солью, прикрыть капустнымъ листомъ. Передъ употребленіемъ вымочить см. № 3971.

3948) **Порошокъ изъ шампиньоновъ.** Сушить шампиньоны точно такъ, какъ и боровики № 3932, но шампиньоны надобно мельче нарѣзать и срѣзывать лѣвую сторону шляпокъ, чтобы порошокъ не былъ горекъ.

3949) **Шампиньоны маринованные.** Очистить, обтереть, вскипятить въ соленой водѣ, откинуть на сито; когда остынутъ, сложить въ банку, пересыпая гвоздикою, простымъ и англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ и солью, залить крѣпкимъ вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ; залить сверху прованскимъ масломъ, обвязать пузыремъ, поставить въ холодное мѣсто.

3950) **Трюфели.** Выбрать свѣжіе, здоровые трюфели, опустить въ холодную воду на полчаса, перемыть, очистить щеткою, опять положить въ чистую холодную воду, снять осторожно сверху кожицу или лупину, варить $^1/_4$ часа въ бѣломъ виноградномъ винѣ, варить подъ крышкою, не сильно кипятя, чтобы сохранили ароматъ и не были тверды. Откинуть на сито, дать стечь вину; когда остынутъ, сложить въ банки съ узкими горлышками, залить прованскимъ масломъ, закупорить, засмолить, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

Или очистивъ трюфели, нарѣзать ихъ кусками, пересыпать круто солью, оставить такъ на двѣ недѣли; затѣмъ слить этотъ сокъ, положить въ него сухихъ бѣлыхъ грибовъ, которые, сваривъ, остудить, залить этимъ сокомъ трюфели, сложенные въ банку, можно залить сверху растопленнымъ саломъ или прованскимъ масломъ, обвязать пузыремъ.

3951) **Маринованные трюфели.** Перемывъ трюфели такъ, чтобы на нихъ не осталось земли, сложить въ муравленный горшокъ, пересыпать ихъ немного солью, въ такой пропорціи, какъ солятъ кушанья; тогда взять, по ровной части, краснаго пивнаго уксуса и краснаго вина медока, смѣшать и облить этимъ составомъ трюфели такъ, чтобы они были совершенно покрыты, затѣмъ обвязать горшокъ ветошкою, обмазать тѣстомъ и 3 дня сряду ставить его въ печь послѣ хлѣбовъ, вынимая каждый разъ часовъ въ пять вечера; послѣ 4 дней снять ветошку, долить воды столько, чтобы всѣ трюфели покрыло; потомъ трюфели выложить на сито, а всю жидкость влить въ кастрюльку; если окажется мало соли, то прибавить ее по вкусу, а также и немного специй, кто любитъ ихъ, вскипятить раза два и, сложивъ трюфели въ миску, облить ихъ горячею жидкостью; когда остынутъ, разложить въ банки съ широкими горлышками, наблюдая, чтобы трюфели были совершенно покрыты жидкостью, закупорить, засмолить, уложить банки бокомъ, чтобы пробки внутри касались постоянно жидкости, сохранять въ холодномъ, но сухомъ погребѣ. Такъ приготовленные трюфели кладутся въ красные соуса и въ паштеты.

3952) **Эссенція изъ трюфелей**, приготовляется какъ эссенція шампиньонная, см. № 3944

Е) ЗАПАСЫ ИЗЪ ОГУРЦОВЪ.

3953) **Огурцы соленые.** Чтобы соленые огурцы были полные, а не пустые, собравъ ихъ, надобно тотчасъ же солить ихъ или по крайней мѣрѣ на другой день; а чтобы нисколько не лежали сухими, лучше всего, собравъ, опустить ихъ тотчасъ же въ холодную воду со льдомъ.

Дно небольшаго боченка выстлать листьями дубовыми, вишневыми, смородинными, укропомъ, листьями и струганными кореньями хрѣна (если не кладется чеснокъ, который разрѣзывается на четыре части). Потомъ ставить огурцы на дно стоймя, одинъ подлѣ другаго, каждый такой рядъ огурцовъ пересыпать горстью каждой вышепоименованной зелени. Наполнивъ такимъ образомъ боченокъ, накрыть его тотчасъ дномъ, въ которомъ должны быть просверлены 2 небольшія отверстія, черезъ одно изъ нихъ долженъ выходить воздухъ, въ другое же вставить воронку и влить соленую воду, а именно: на $2^1/_2$ ведра, т. е. на 10 гарнцевъ воды рѣчной или колодезной, взять 6 стак. соли и 1 ложку селитры, размѣшать и сырою залить огурцы, тотчасъ закупорить и засмолить. Эти огурцы хорошо перекладывать маленькими арбузами, которые въ такомъ изобиліи въ южныхъ губерніяхъ Россіи.

3954) Другой способъ соленія слѣдующій: на мѣрку, т. е. на 2 ведра огурцовъ взять 1 ведро воды и отъ 1 до $1^1/_4$ фун. соли, вскипятить, остудить, залить огурцы. Когда боченокъ будетъ полонъ, забить оба отверстія втулками, засмолить кругомъ боченокъ и затопить въ воду, привязавъ его къ вбитымъ кольямъ, или держать въ подвалахъ, на деревянныхъ подставкахъ, а не на землѣ, и чаще обтирать съ боченковъ плесень. А лучше всего боченки съ огурцами закапывать въ подвалъ въ землю; или въ ледникѣ во льду вырыть ямы, вставить кадки или боченки, на другой день собрать огурцы, перемыть ихъ, сложить въ эти кадки, пересыпая зеленью, пусть такъ постоятъ два дня; на третій день залить приготовленнымъ разсоломъ, какъ сказано выше, закупорить и т. д.

ПРИМѢЧАНІЕ. Надобно слѣдить за тѣмъ, чтобы посуда, въ которой солятъ огурцы, была хорошо вымыта и выпарена чистою водою, съ укропомъ, чеборомъ и другими душистыми травами. Огуречныя кадки или боченки не занимать ничѣмъ дру-

гимъ, въ особенности не наливать въ нихъ щелока. Замѣчаютъ, что огурцы, которые солятъ на послѣдней четверти, бываютъ пустые, а чтобы огурцы были полные и крѣпкіе, надобно начать солить ихъ 5—6 дней по новолуніи и кончить соленіе до новолунія.

3955) **Огурцы соленые третьимъ манеромъ.** Только что собранные свѣжіе огурцы обварить кипяткомъ и укладывать въ боченки или кадушки, пересыпая укропомъ, смородиннымъ листомъ и корневымъ хрѣномъ. Потомъ вскипятить воду съ солью (на 1 ведро воды—1 или $1^1/_4$ фун. соли, можно прибавить бѣлаго кваса), залить огурцы, тотчасъ засмолить, какъ сказано въ № 3953.

3956) **Соленые огурцы очень зеленые.** $2^1/_2$ ведра, т. е. 10 гарнцевъ воды, $1^1/_2$ ложки квасцевъ, 6 стак. соли, двѣ бутылки водки вскипятить и горячимъ залить только что собранные, перемытые, въ боченокъ сложенные огурцы, переложенные листьями дубовыми, черной смородины, вишневыми и укропомъ. Далѣе поступать во всемъ, какъ сказано «огурцы соленые» № 3953.

3957) **Соленые огурцы пятымъ ман.** Только что собранные огурцы уложить въ кадку, на дно которой положить ряды, не только дубовыхъ листьевъ, но даже и дубовой коры; затѣмъ посыпать горстью на частички раздѣленнаго чесноку, потомъ рядъ огурцовъ.

Снова рядъ дубовой коры и листьевъ, горсть чесноку, рядъ огурцовъ и т. д. Поставить кадку на три дня на ледъ, затѣмъ покрыть огурцы самымъ крутымъ кипяткомъ. Подъ конецъ влить немного воды вскипяченной съ солью, которой надо брать: на $2^1/_2$ ведра общей воды 6 стакановъ.

Обдавъ кипяткомъ тотчасъ накрыть донышкомъ, засмолить, поставить на холодъ.

3958) **Какъ сохранять огурцы свѣжими до глубокой осени.** Очистить огурцы, нарѣзать ломтиками, сложить въ банку, залить остывшимъ уже, вскипяченнымъ, не слишкомъ крѣпкимъ уксусомъ. Если бы показалась плѣсень, слить уксусъ, залить такимъ же свѣжимъ; каждый разъ сверху заливать прованскимъ масломъ. Подавая на столъ къ жаркому, очистить огурцы, приправить, какъ обыкновенно, солью, сахаромъ, прованскимъ масломъ, свѣжимъ уксусомъ и перцемъ.

3959) **Огурцы маринованные съ горчицею, хрѣномъ и проч.** Зеленые свѣжіе огурцы очистить, разрѣзать вдоль на 4 или болѣе частей, вымыть ихъ, вытереть осторожно салфеткою, сложить въ муравленный горшокъ; вскипятить столько уксуса, чтобы могъ покрыть огурцы, и горячимъ заливъ ихъ, дать постоять два дня. Потомъ слить уксусъ, вскипятить его и горячимъ опять залить огурцы; повторить это еще разъ спустя два дня. Взять немного бѣлаго и черняго перца, столько же гвоздики, немного болѣе англійскаго перца, истолочь все это не очень мелко, немного хрѣна, 2 луковицы и 1 или 2 головки чеснока, мелко изрубить, прибавить 4 лота черной горчицы, смѣшать все что, обвалять въ этой смѣси, вынутые изъ уксуса, огурцы, сложить ихъ въ банку, пересыпать вышеупомянутымъ хрѣномъ, луковицею и чеснокомъ, залить крѣпкимъ, только что вскипяченнымъ уксусомъ; когда остынетъ, обвязать пузыремъ, держать въ холодномъ мѣстѣ.

3960) **Огурцы марин. др. ман.** Крѣпкіе огурцы очистить отъ кожицы, разрѣзать пополамъ, вынуть ложечкой середину огурцовъ, нарѣзать кусочками въ два вершка, обварить обыкновеннымъ уксусомъ. Оставить на 24 часа. На другой день слить уксусъ. Вскипятить 3 стак. хорошаго уксуса съ 2 фун. сахара, остудить, налить на огурцы. На третій день слить, вскипятить, остудить слегка и теплымъ залить огурцы. На четвертый день слить, вскипятить, горячій налить на огурцы и такъ до 7 разъ. На седьмой день вскипятить уксусъ и въ кипящій всыпать огурцы, разъ вскипятить. Когда остынутъ, переложить огурцы въ банку, пересыпать мѣ-

стами гвоздикою и корицею, которыя вынуть при подачѣ къ жаркому. На 30 шт. огурцовъ средней величины, берется 3 стак. уксуса и 2 ф. сахара.

3961) **Корнишоны маринуются,** какъ только что сказ. «Огурцы друг. ман.»—№ 3954.

3962) **Корнишоны** маринованные друг. ман. На 3 бутылки уксуса взять около $1^1/_2$ стакана соли и 10 гранъ квасцовъ, вскипятить, опустить въ него молодые, вытертые огурчики, разъ вскипятить, перелить въ банку. Черезъ двѣ-три недѣли выложить ихъ на рѣшето; когда уксусъ стечетъ, сложить въ банку и залить свѣжимъ холоднымъ, крѣпкимъ уксусомъ, вскипяченымъ съпростымъ и англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ. Сверху залить прованскимъ масломъ, обвязать пузыремъ.

3963) **Корнишоны трет. маперомъ.** Маленькіе огурчики перетереть, опустить въ кипятокъ соленой воды (воды отъ 10 до 12 стак., соли 3 стакана, 1 драхма селитры, т. е. 1 чайная ложечка и 20 гранъ квасцовъ), тотчасъ отставить, пусть постоятъ такъ 24 часа; потомъ выложить огурчики на рѣшето, вытереть ихъ до суха.

Вскипятить крѣпкаго уксуса съ лавровымъ листомъ, турецкимъ и англійскимъ перцемъ и немного соли, опустить въ него корнишоны, пусть въ немъ слегка кипятъ, но не ключемъ; когда позеленѣютъ, перелить все въ банку, и когда остынутъ, завязать пузыремъ. Черезъ нѣсколько времени, еслибы уксусъ сдѣлался водянистымъ, слить его, а залить свѣжимъ, также вскипяченнымъ со специями.

3964) **Огурцы соленые, очень прочные.** Приготовить самый крѣпкій, дубовый боченокъ, а за неимѣніемъ его и дубовую кадку, выпарить ее хорошенько и всю внутренность натереть душистыми травами, какъ-то листомъ черной смородины, маіораномъ, чебромъ и пр., на дно положить толстый слой листу черной смородины и укропа; передъ тѣмъ какъ солить, нужно продержать огурцы 12 часовъ въ водѣ со льдомъ; и чтобы ледъ не растаялъ держать кадку съ огурцами на льду, укладывать ихъ въ кадку плотно ставя одинъ огурецъ подлѣ другаго; смѣшавъ всѣ вышеноименованныя, душистыя травы пересыпать ими каждый рядъ огурцовъ.

3965) **Огурцы соленые, очень прочные.** Приготовить огурцы, какъ сказано № 3953, врубивъ кадку въ ледъ, залить ихъ слѣдующимъ образомъ: на каждое ведро воды положить $1^1/_2$ фун. соли и 1 бутылку ренскаго уксуса, вскипятить и кипяткомъ налить на огурцы такъ, чтобы разсолъ покрылъ ихъ; черезъ три дня долить такого же разсола.—Если неудобно заливать огурцы на льду, то вынуть боченокъ на это время изъ льда и потомъ тотчасъ опять вставить его туда.

3966) **Соленые огурцы другимъ манеромъ.** Взять самаго чистаго, рѣчнаго песку, высушить его, просѣять сквозь частое рѣшето, потомъ насыпать слой этого песку, толщиною въ ладонь, на дно, насыпать на него слой листа черной смородины, укропа, хрѣна нарѣзаннаго кусочками, потомъ положить огурцы рядомъ, накрыть ихъ такимъ же слоемъ листа, укропа и хрѣна и опять засыпать слоемъ песку и такъ продолжать, пока боченокъ не будетъ полонъ; послѣдній слой, надъ огурцами, долженъ быть изъ смородиннаго листа, а самый верхній изъ песку. Разсолъ для огурцовъ приготовить слѣдующимъ образомъ: На ведро воды $1^1/_4$ фун. соли, вскипятить, остудить, налить на огурцы такъ, чтобы разсолъ покрылъ ихъ совершенно; когда разсола убудетъ, надо долить. Для всякаго рода соленья огурцы должны предварительно пролежать 12—15 часовъ въ водѣ со льдомъ.

3967) **Огурцы соленые четвертымъ манеромъ.** Набрать свѣжихъ, твердыхъ огурцовъ, уложить въ кадочку, пересыпая сильно солью. Наполнивъ кадочку такимъ образомъ, положить на нихъ небольшой гнетъ, а сверху небольшой камень. Огурцы отъ этого способа соленія очень сморщатся; передъ тѣмъ какъ подавать, за сутки,

надрѣзать съ обоихъ концовъ, опустить въ очень холодную воду, которую перемѣнить нѣсколько разъ.

3968) **Нѣжинскіе огурцы.** Взять боченокъ величиною въ $1^1/_2$ ведра, съ одной стороны вынуть дно, на другое положить 3 большихъ корня съ зеленью селлерея, 3 большихъ корня съ зеленью петрушки; 3 вѣтки эстрагона; корни можно разрѣзать и уложить хорошенько, тогда половину боченка наложить перемытыми и вытертыми маленькими огурчиками, а на огурцы опять столько же зелени и между зеленью 3 стручка турецкаго перца, которые завернуть въ зелень, чтобы не касались огурцовъ; потомъ остальную половину боченка доложить огурцами, накрыть опять такимъ же количествомъ зелени, а на самый верхъ опять три стручка турецкаго перца; затѣмъ взять ведро хорошаго уксуса, положить въ него 1 стак. соли, вскипятить и холоднымъ залить огурцы; когда разсолъ впитается въ огурцы, долить такимъ же; закупорить, засмолить; держать въ холодномъ мѣстѣ, но не на льду.

3969) **Нѣжинскіе огурцы другимъ манеромъ.** Уложить въ боченокъ, какъ обыкновенно, твердые, неперезрѣлые огурцы, пролежавшіе въ водѣ со льдомъ, перекладывая каждый рядъ черною смородиною, чебромъ, маіораномъ, кусочками хрѣна, кореньями и зеленью селлерея и петрушки, сверху покрыть тою же зеленью, залить слѣдующимъ образомъ: На каждое ведро воды положить $1^1/_2$ фунта соли, столовую ложку квасцовъ, 1 бутылку хорошаго уксуса, вскипятить и кипяткомъ налить на самые холодные огурцы такъ, чтобы огурцы были совсѣмъ покрыты; боченокъ врубить въ ледъ и черезъ три дня добавить разсола; тогда заколотить, держать во льду, до морозовъ.

3970) **Маленькіе огурчики въ уксусѣ.** Маленькіе огурчики перемыть, сложить въ муравленый горшокъ; взять ведро воды, положить въ него $1^1/_2$ фунта соли, вскипятить нѣсколько разъ и кипяткомъ налить на огурчики, которые тотчасъ поставить на сутки, на ледъ. Потомъ взять хорошаго, ренскаго уксуса сколько нужно, чтобы покрыть огурчики, положить въ него лавроваго листа, англійскаго и простого перца, мушкатнаго орѣха, корицы, гвоздики, кардамона и укропа (на ведро уксуса специй вмѣстѣ взятыхъ $^1/_8$ фунта) вскипятить, остудить и, сливъ съ огурчиковъ воду, налить на нихъ этотъ уксусъ, обвязать горшокъ пузыремъ, поставить въ холодное мѣсто; черезъ три недѣли посмотрѣть, если уксусъ сдѣлался слабъ, налить свѣжаго, тоже вскипяченнаго, но безъ специй, которыя останутся тѣ же, опять обвязать пузыремъ; сохранять въ погребѣ.

3971) **Огурцы соленые въ тыквѣ.** Взять небольшую тыкву, срѣзать аккуратно верхушку, вычистить всю внутренность, но такъ, чтобы стѣнки оставались не тоньше вершка; тогда укладывать огурцы, перекладывая эстрагономъ, маіораномъ и чебромъ или другими травами, какія кто любитъ; посыпать солью, употребляя на мѣрку огурцовъ $1^1/_2$ фунта соли; когда тыква будетъ наполнена, накрыть огурцы тѣми же душистыми травами, а сверху накрыть тыкву срѣзанною верхушкою, которую аккуратно пришпилить деревянными гвоздиками, толщиною въ спичку; положить тыкву или тыквы въ боченокъ такъ, чтобы они не опрокинулись, заложить пустые мѣста огурцами, налить холоднымъ разсоломъ, полагая на ведро воды $1^1/_2$ фунта соли и положивъ на каждые 2 ведра соленаго разсола 1 ведро отвара дубовой коры, приготовленнаго слѣдующимъ образомъ: на 1 ведро воды кладется сухой, дубовой коры 1 фунтъ, кипятить, пока не выкипитъ пятая часть, мѣря лучинкою.

3972) **Свѣжіе огурцы зимою.** Набрать зеленыхъ, не перезрѣлыхъ огурцовъ, самыхъ твердыхъ, однимъ словомъ самыхъ лучшихъ, но не иначе какъ когда уже начнутся холодныя ночи; очистить ихъ отъ кожицы, нарѣзать ломтиками, какъ на салатъ только, чтобы кружки были нѣсколько потолще; тогда складывать эти огурцы въ небольшія банки, пересыпая каждый рядъ слоемъ соли такъ, чтобы слои соли

были бы немного тоньше слоевъ рѣзанныхъ огурцовъ; какъ нижній слой въ банкѣ такъ и верхній долженъ быть изъ соли. Обвязать банки пузырями, поставить на ледъ, до морозовъ. Зимой, передъ употребленіемъ огурцовъ, намочить ихъ въ холодную воду, приправить ихъ тогда, какъ обыкновенно, прованскимъ масломъ, уксусомъ, положивъ, кто любитъ немного сахара, перца и т. д.

3973) **Огурцы, чиненые горчицею.** Выбрать зрѣлые, крупные огурцы, но не желтые, срѣзать съ нихъ верхушки, съ тупой стороны огурца, вычистить внутренность формочкой, которою протыкаютъ яблоки, дѣлать это осторожно, чтобы не проколоть огурецъ, который тогда уже не годится. Всю пустоту огурца наполнить тогда горчичными сѣменами желтыми, но за неимѣніемъ желтыхъ можно и сѣрыми, накрыть каждый огурецъ срѣзанною верхушкою, пришпилить ее съ 3-хъ сторонъ деревянными гвоздиками, сложить осторожно огурцы въ банку, стараясь не уронить верхушки; потомъ взять хорошаго, крѣпкаго уксуса, сварить его, положивъ въ него соли. лавроваго листа, простаго и англійскаго перца ($^1/_8$ фунта на ведро уксуса) остудить, налить на огурцы, чтобы ихъ совершенно покрыло, накрыть донышкомъ, наложить маленькій камень.—Если уксусъ сдѣлается, спустя нѣкоторое время, слабъ, слить его, налить свѣжаго.

3974) **Предостереженіе относительно огурцовъ.** Продажные огурцы бываютъ иногда очень красивы т. е. зелены, вслѣдствіе того, что ихъ приготовляютъ въ мѣдной, нелуженой посудѣ, что чрезвычайно вредно для здоровья. Чтобы узнать въ дѣйствительности ли огурцы зелены вслѣдствіе такого приготовленія, надо воткнуть въ огурцы чистую стальную иголку, которая въ такомъ случаѣ, въ короткое время, сдѣлается мѣднаго цвѣта.

Ж) ЗАПАСЫ ИЗЪ СВЕКЛЫ.

3975) **Свекла моченая.** Квасить свеклу надобно на послѣдней четверти, такая свекла бываетъ всегда мягкая. Оскоблить ее ножомъ, потомъ вымыть хорошенько. складывать въ большую кадку; когда она наполнится, залить рѣчною водою, а гдѣ ее нѣтъ, то и колодезною. До Рождества Христова сколько берется разсола, столько же и доливать кадку водою; но послѣ Рождества доливать воды нельзя, потому что свекла уже почти вся вымокнетъ. Кто хочетъ имѣть постоянно свѣжій, свекольный разсолъ (который употребляется въ соуса и супы), тотъ не долженъ осенью намочить всю свеклу, а половину оставить свѣжею и квасить ее каждыя три недѣли. Если употребляется свекольный разсолъ, который уже долитъ водою, то для лучшаго вкуса, надобно сперва вскипятить въ немъ одну или двѣ штуки свѣжей свеклы.

3976) **Какъ сохранять свѣжую свеклу.** Складывать свеклу въ сухомъ подвалѣ, въ видѣ высокой круглой пирамиды; класть рядами въ кружокъ, корешками въ середину, каждый рядъ засыпать пескомъ такъ, чтобы одна свекла другой не касалась, и чтобы съ боковъ были кругомъ едва видны самыя верхушки свеклы. Весною рано можно уже имѣть зеленый молодой свекольникъ.

3977) **Какъ заготовлять свекольникъ на зиму.** На $1^1/_4$ ведра рѣчной воды берется 3 стакана соли и 1 ложка селитры, вскипятить все это, остудить, залить въ пучки связанный, чисто вымытый и сложенный въ кадушку свекольникъ.

3978) **Другимъ манеромъ.** Изрубивъ свекольникъ, какъ обыкновенно, или, связавъ его въ пучки, опустить въ холодную воду, въ ней разъ вскипятить, откинуть тотчасъ на рѣшето, перелить холодною водою, разложить на скатерть; когда обсохнетъ, сложить въ кадушку, залить солодухою, приготовленною слѣдующимъ образомъ: взять ржаной муки, заварить ее кипяткомъ рѣчной воды, размѣшать хорошенько, но чтобы было густо, поставить на ночь въ печь, чтобы осолодѣло. На другой день развести немного теплою водою, прикрыть и поставить опять на ночь въ

теплой комнатѣ; потомъ развести со лѣтнею водою и когда остынетъ совершенно, залить въ кадушкѣ свекольникъ, накрыть кружкомъ и сверху камнемъ; держать въ холодномъ мѣстѣ, но чтобы не мерзло; часто зимою снимать кружокъ, обмывать съ него плѣсень, если она окажется.

Взявъ свекольникъ, для употребленія, надобно его перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы не осталось на немъ тѣста, и не варить его долго съ мясомъ, а въ готовый уже бульонъ опустить его передъ отпускомъ такъ, чтобы свекольникъ вскипѣлъ въ немъ раза два-три, не болѣе.

3979) Или молодой свекольникъ очистить, перемыть, сложить въ кадушку, слегка пересыпая солью, залить хлѣбнымъ, бѣлымъ квасомъ, поставить въ холодное мѣсто.

З) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЩАВЕЛЯ.

3980) **Щавель соленый.** Въ сентябрѣ мѣсяцѣ, когда скошеная трава начинаетъ отростать, тогда и щавель начинаетъ опять рости и зеленѣть; собирать его и заготовлять на зиму.

Очистить его, перемыть, высушить на свѣжемъ воздухѣ, разсыпавъ его на скатерть, сложить въ ведерки несмоленаго дерева, пересыпая солью. Когда ведерки наполнятся, накрыть щавель кружкомъ, прижать камнемъ; когда щавель опадетъ, можно доложить свѣжаго. Держать въ холодномъ мѣстѣ, но гдѣ бы не мерзло. На $1^1/_4$ ведра щавеля берется соли $1^1/_2$ стакана; передъ употребленіемъ этотъ щавель надобно вымыть, изрубить, опустить въ кипящій бульонъ не задолго передъ отпускомъ.

3981) **Щавель маринованный.** Очистить, вымыть, выжать воду, мелко изрубить сѣчкою, сложить съ сокомъ въ мѣдный тазикъ, сварить до мягкости, не подливая нисколько воды. Когда остынетъ, сложить въ дубовое ведерко, залить растопленнымъ воловьимъ или бараньимъ жиромъ. Этотъ щавель лучше перваго. Употребляя его, надобно только изрубить его еще мельче, опустить во щи или въ соусъ, вскипятить раза два-три; употребляя на соусъ протереть сквозь рѣшето.

3982) **Щавель сушоный.** Весною или осенью собрать молодаго щавеля, перебрать его хорошенько; разложивъ на скатерть, высушить его на открытомъ воздухѣ, или въ теплой комнатѣ; сохранять его потомъ въ большихъ банкахъ или ящикахъ, обложенныхъ бумагою. Такъ приготовленный щавель лучше соленаго. Всыпавъ его съ $^1/_2$ стакана въ каменную кастрюльку, положить полложки масла, влить полстакана кипятка, тушить его до мягкости, всыпавъ ложку муки, протереть сквозь сито, развести бульономъ.

И) ЗАПАСЫ ИЗЪ УКРОПА, ПЕТРУШКИ, ЭСТРАГОНА, МАЙОРАНА И ХРѢНА.

3983) **Зелень укропа и петрушки.** Посѣять укропъ въ половинѣ августа; когда въ сентябрѣ выростетъ, срѣзать его съ корней, сушить на открытомъ воздухѣ, на скатерти; или, перевязавъ въ пучки попарно, повѣсить его на солнце или въ теплой комнатѣ; когда высохнетъ стереть его, въ крупный порошокъ, всыпать въ стеклянныя банки и подавать къ супу и пр. кушаньямъ. Точно также сушить на зиму и зеленую петрушку.

3984) **Эстрагонъ соленый.** Маленькіе стебельки и молоденькіе листья сполоснуть хорошенько въ водѣ, высушить, разложивъ ихъ на скатерть; сложить въ банки, пересыпая мелкою солью, накрыть кружкомъ и небольшимъ камнемъ; обвязать пузыремъ; держать въ холодномъ мѣстѣ, но чтобы не мерзло.

3985) **Эстрагонъ сушеный.** Каждый мѣсяцъ на новолуніи срѣзывать попе-

многу эстрагонъ вмѣстѣ съ маленькими стебельками и сушить его такъ, какъ щавель № 3982.

3986) **Майоранъ сушеный.** Молодой майоранъ срѣзать, связать въ пучки, высушить, развѣсивъ его на шнуркахъ, на открытомъ воздухѣ, или высушить въ печи на холстинѣ, или на шнуркахъ, въ теплой комнатѣ. Сложить потомъ въ банки, выложенныя бумагою и сверху завязать также бумагою; сохранять въ сухомъ мѣстѣ, употребляется въ колдуны.

3987) **Хрѣнъ сушеный.** Вымытый и очищенный корень хрѣна нарѣзать мелко, поставить въ теплую печь. Когда высохнетъ, истолочь, просѣять, держать въ закупоренныхъ бутылкахъ. Изъ него приготовляется родъ горчицы.

3988) **Хрѣнъ сушеный другимъ манеромъ.** Желая подать его подъ уксусомъ, какъ обыкновенно, надо передъ употребленіемъ, нужное количество хрѣна налить свѣжею водою, дать постоять нѣсколько минутъ, послѣ чего хрѣнъ получаетъ опять всю свою крѣпость; воду слить, а прибавить уксуса или сметаны.

I) СЕЛЛЕРЕЙ И СПАРЖА.

3989) **Селлерей для борща.** Листья селлерея, вычищенные, вымытые и въ пучки связанные солятъ такъ, какъ щавель № 3980, или кладутъ въ кадки, гдѣ квасятъ, т. е. мочатъ свеклу, вкуса которой селлерей совсѣмъ не портитъ. Взявъ для употребленія селлерей, изрубить и варить въ томъ же самомъ свекольномъ разсолѣ. Но лучше квасить его такъ, какъ сказано о свекольникѣ № 3978. Взявъ для употребленія, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ и опустить въ готовый уже мясной бульонъ передъ отпускомъ, чтобы только раза два вскипѣло.

3990) **Селлерей сушеный.** Связавъ зелень въ пучки, высушить ее въ комнатѣ или на солнце, стереть не въ мелкій порошокъ, сохранять въ банкахъ, употреблять въ малор. борщъ, въ борщъ и супъ изъ селлерея, въ соусъ изъ селлерея и пр.

3991) **Спаржа соленая.** Хорошо очищенную спаржу сложить въ муравленный горшокъ; вскипятить соленую воду такъ, чтобы на ней держалось сырое яйцо, т. е. на 3—4 стакана воды взять 1 стак. соли и этимъ кипяткомъ залить такъ, чтобы спаржа была совсѣмъ покрыта; когда вода остынетъ, обвязать горшокъ сперва бумагою, смоченною прованскимъ масломъ, а потомъ пузыремъ; за два часа передъ употребленіемъ намочить спаржу въ холодную воду и варить ее въ большомъ количествѣ воды.

К) КАПАРЦЫ.

3992) **Капарцы домашніе.** Молодыя сѣмячки настурцій перемыть, высушить на открытомъ воздухѣ, на рѣшетѣ, сложить въ банку съ широкимъ горлышкомъ, налить остывшею, соленою водою, процѣженною сквозь салфетку, залить сверху прованскимъ масломъ, закупорить, обвязать пузыремъ. На 1 ф., т. е. на 2 стак. воды берется $^1/_4$ ф. соли.

3993) **Капарцы домашніе другимъ манеромъ.** Молодыя сѣмена настурцій вскипятить разъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето и дать обсохнуть, или сухія сѣмяна посолить и, часто мѣшая ихъ, дать имъ такъ простоять 24 часа; потомъ перетереть ихъ салфеткою, сложить въ баночки, залить остывшимъ, не слишкомъ крѣпкимъ, вскипяченнымъ уксусомъ; черезъ двѣ недѣли слить уксусъ, а залить болѣе свѣжимъ, болѣе крѣпкимъ уксусомъ и вскипяченнымъ съ англійскимъ перцомъ, лавровымъ листомъ, гвоздикою и корицею.

Л) ПИКУЛИ.

3994) Взять молодой моркови, нарѣзавъ ее звѣздочками, маленькихъ огурчиковъ, стебельки отъ молодаго салата, очистивъ ихъ отъ верхней кожицы; цвѣтную

капусту и молодые ихъ стебельки, также очищенные отъ кожицы; мелкими ломтиками нарѣзанной молодой кукурузы, стручки сѣмянной рѣпы, сѣмена настурцій, все это самое молоденькое, прибавить еще маленькія, неспѣлыя дыни, арбузы, зеленыя сливы, маленькіе рыжики, спаржу; очищенные стебельки портулака, маленькія головки очищенной луковицы, молодые стручки сахарнаго гороха и фасоли; все это обтереть хорошенько салфеткою. На 3 стакана соли взять ¼ лота селитры, 20 гранъ квасцовъ, развести 5 фунтами, т. е. 10 стаканами воды, вскипятить, снять накипь, остудить, положить тогда въ эту самую воду всѣ вышеупомянутыя овощи, поставить на плиту, когда разъ вскипятъ. откинуть на рѣшето; когда обсохнуть, складывать въ небольшія стеклянныя банки, залить вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ; черезъ двѣ недѣли, когда онъ сдѣлается мутнымъ, слить его и залить свѣжимъ, самымъ крѣпкимъ, холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ эстрагономъ, простымъ англійскимъ и турецкимъ перцомъ. обвязать пузыремъ и сохранять въ ящикахъ, въ сухомъ пескѣ.

3995) **Пикули другимъ манеромъ.** Приготовляются точно также, какъ и первые, съ тою только разницею, что первый разъ надобно ихъ вскипятить не въ водѣ, а въ уксусѣ, съ тою же пропорціею соли, селитры и квасцовъ. Черезъ нѣсколько дней слить этотъ уксусъ, залить свѣжимъ, вскипяченнымъ со специями. Потомъ сложить все въ банки и залить тѣмъ же самымъ уксусомъ.

3996) **Пикули третьимъ манеромъ.** Всѣ вышеупомянутыя, молодыя овощи не надобно кипятить ни въ водѣ, ни въ уксусѣ, но до-суха перетереть ихъ и пересыпать солью, оставить такъ на 24 часа, мѣшая ихъ ложкою довольно часто; потомъ вытереть ихъ, сложить въ банки, залить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ со специями, а именно: 6 стакановъ воды, 6 стак. уксуса, а если уксусъ слабъ, то 8 стакановъ, а 4 стакана воды, ⅛ фунта соли, ⅛ фунта, т. е. ¼ стакана сахара, 1 стручекъ турецкаго перца, ½ ложки горчицы и укропа, кипятить ½ часа.

3997) **Пикули, которыми гарнируютъ разварную говядину.** 1 стаканъ самыхъ мелкихъ рыжиковъ, столько же боровиковъ, 2 стакана маленькихъ корнишоновъ, ½ стак. самыхъ мелкихъ шампиньоновъ, 2 головки трюфелей, ½ стак. икры изъ лососины, немного красиво нарѣзанной моркови, цвѣтной капусты, молодой фасоли и немного настурцій. Морковь, цвѣтную капусту, фасоль и настурціи отварить до половины готовности, посоливъ ихъ слегка; коршиноны можно залить уксусомъ на нѣсколько часовъ въ нелуженной кастрюлькѣ, чтобы получили зеленый цвѣтъ. Все прочее же, какъ то: рыжики. боровики и т. д. вскипятить разъ въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето; когда остынутъ, сложить все это въ банку, залить вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ и прованскимъ масломъ. (Уксусъ этотъ вскипятить съ гвоздикою, лавровымъ листомъ, простымъ, англійскимъ, турецкимъ перцомъ и эстрагономъ).

Примѣчаніе. Чтобы корнишоны были зеленаго цвѣта, лучше ихъ отварить въ легкомъ березовомъ щелокѣ или въ водѣ съ содой.

М) ЗАПАСЫ ИЗЪ ФАСОЛИ.

3998) **Фасоль соленая.** Молодые стручки зеленой фасоли вытереть, очистить отъ жилокъ, разрѣзать или нашинковать, какъ обыкновенно, складывать въ банки, пересыпая солью; накрыть кружкомъ, положить наверхъ камень, а когда покажется сокъ, снять кружокъ, залить растопленнымъ, теплымъ жиромъ. Передъ употребленіемъ вымочить эту фасоль въ теплой водѣ, перемѣняя ее нѣсколько разъ. На 1 ведро фасоли берется 1½ стакана соли.

3999) **Фасоль соленая другимъ манеромъ.** Молодые стручки нашинковать,

опустить въ соленую воду, съ полчайной ложечки соли, вскипятить, слить воду, разложить на рѣшето, чтобы обсохли и остыли совершенно, складывать тогда въ дубовое ведерко или въ банку, накрыть кружкомъ, обвязать пузыремъ, поставить въ холодное, но сухое мѣсто. Передъ употребленіемъ мочить въ водѣ. На $^1/_2$ ведра фасоли берется $^3/_4$ стак. соли.

4000) **Фасоль зеленая сушеная.** Очистить зеленые стручки отъ стебельковъ, во всю длину стручка, высушить на солнце, разложивъ на скатерть. Когда будетъ совершенно суха, всыпать въ стеклянныя банки, завязать бумагой, сохранять въ сухомъ, тепломъ мѣстѣ. Передъ употребленіемъ, съ вечера намочить въ холодную воду. На другой день всыпать въ кипятокъ, сварить до половины готовности, откинуть на рѣшето, нашинковать мелко наискось, пересыпать въ кастрюльку, положить ложку сливочнаго масла, соли, 1—2 куска сахара, обдать кипяткомъ или кипящимъ бульономъ такъ, чтобы едва покрыло, сварить до готовности, влить кипяченыхъ сливокъ, подавать.—Это самый лучшій способъ сохраненія зеленой фасоли на зиму.

4001) **Фасоль маринованная.** Молодые стручки опустить въ очень соленую воду, держать въ ней нѣсколько дней, пока фасоль не пожелтѣетъ, переложить въ чистую посуду, залить крѣпкимъ, горячимъ уксусомъ. На другой день слить этотъ уксусъ, вскипятить и горячимъ залить опять фасоль, повторить это на 3-й и на 4-й день, т. е. пока стручки не получатъ натуральный свой цвѣтъ. Въ послѣдній разъ уксусъ вскипятить съ лавровымъ листомъ и англійскимъ перцемъ.

4002) **Друг. манеромъ.** Молодые стручки фасоли очистить отъ жилокъ, опустить въ соленый кипятокъ, (на 3 стак. воды 2 чайныя ложки соли) сварить до половины готовности, смотрѣть, чтобы не разварились. Слить воду, налить теплымъ, жидкимъ уксусомъ, оставить въ немъ на 48 часовъ, затѣмъ слить уксусъ. Имѣть приготовленный уже болѣе крѣпкій уксусъ см. № 3574, или взять на 12 стак. стручковъ 3 стак. уксуса, 2 ф. сахара, $^1/_4$ лота корицы и 10—15 штукъ гвоздикъ, вскипятить, холоднымъ залить фасоль.

Н) ШПИНАТЪ.

4003) **Шпинатъ сушеный.** Сушить его можно, какъ и щавель № 2610. Или перебрать его, вымыть, опустить въ соленую воду, мѣшать на огнѣ такъ, чтобы его только обварить, но не кипятить. Откинуть на рѣшето, когда вода стечетъ, переложить шпинатъ на сухое рѣшето, вставить въ печь не слишкомъ горячую. Когда высохнетъ, держать въ большихъ банкахъ или ящикахъ, обложенныхъ бумагою, употреблять во щи или бульонъ.

О) ЗАПАСЫ ИЗЪ МОРКОВИ.

4004) **Морковь сохранять на зиму.** Какъ свеклу № 3976.

4005) **Варенье прозрачное служащее для украшенія тортовъ и бабъ.** Желтую или красную морковь варить въ водѣ, пока не начнетъ дѣлаться мягкою, тогда вынуть ее, красиво нарѣзать звѣздочками или листочками и т. п., опустить въ густой сиропъ, варить въ немъ, пока не сдѣлается прозрачною. Такъ какъ морковь можно имѣть во всякое время, то не надобно дѣлать запасовъ изъ этого варенья и не тратить понапрасно сахару. Для скораго же употребленія на 1 ф. моркови довольно $^1/_2$ фунта сахара и стаканъ воды.

П) ЗАПАСЫ ИЗЪ ПОМИДОРОВЪ.

4006) **Пюре изъ помидоровъ для супа и соуса.** Зрѣлые, т. е. красные помидоры разрѣзать, выбросить изъ нихъ сокъ и зерна, сложить въ кастрюлю,

вскипятить нѣсколько разъ безъ воды, въ ихъ собственномъ сокѣ, протереть сквозь сито и протертое пюре опять варить, пока не погустѣетъ, безпрестанно мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда остынетъ, сложить въ банку, залить прованскимъ масломъ; обвязать пузыремъ, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

4007) **Соленые помидоры для фаршированья.** До суха и чисто вытертые помидоры сложить въ горшокъ, залить остывшею водою, вскипяченою съ солью (вода эта должна быть такъ солона, чтобы свѣжое яйцо могло на ней держаться, т. е. на 3—4 стак. воды—1 стак. соли). Горшокъ накрыть, а кромѣ того, сверхъ помидоровъ наложить дощечку, чтобы они были постоянно погружены въ соленой водѣ. Плѣсень снимать почаще, а передъ употребленіемъ надобно ихъ сперва мочить въ водѣ и вымыть хорошенько. Употребляются въ супъ.

4008) **Маринованные помидоры.** Собрать помидоры, когда достигнутъ настоящей величины, но не до зрѣлости, сложить въ банку, перекладывая каждый рядъ душистыми травами, а именно; маіораномъ, эстрагономъ и чебромъ. На полуведерную банку положить на дно 6 стручковъ турецкаго перцу, столько же въ середину и на верхъ, облить хорошимъ, ренскимъ уксусомъ, вскипяченымъ со специями, обвязать банку, поставить въ холодное мѣсто. Они могутъ быть хороши до самаго лѣта, если только уксусъ хорошъ; въ случаѣ если отводянѣютъ, слить уксусъ, залить свѣжимъ.

Р) ВЕЛИКОЛѢПНЫЕ СУШОНЫЕ КОРЕНЬЯ ДЛЯ БУЛЬОНА, УХИ И СОУСОВЪ.

4009) Въ началѣ осени, когда коренья свѣжи, молоды и дешевы, надо взять моркови, коренья петрушки, селлерея и порея, вымыть ихъ, вычистить хорошенько ножемъ, вытереть до-суха, нарѣзать самыми тоненькими ломтиками, разсыпать ихъ на бумагу, на желѣзный листъ, высушить ихъ въ кухнѣ на печкѣ или на полкахъ; но каждые изъ этихъ кореньевъ сушить отдѣльно, потому что однѣ коренья сохнутъ скорѣе, другіе медленнѣе; высушить такимъ же образомъ самый молоденькій, вылущеный горохъ; потомъ смѣшать все вмѣстѣ, по ровной части, мѣряя хотя чашкою, сохранять въ стеклянныхъ банкахъ въ сухомъ мѣстѣ.—Приготовляя бульонъ, брать на 6 человѣкъ, 2 полныя столовыя ложки этой зелени.

Эти сушеные коренья придаютъ чрезвычайный вкусъ ухѣ, лѣнивымъ щамъ и проч.

Эти коренья можно также сушить, нанизавъ ихъ на толстую нитку.

С) ЗАМѢТКИ ОТНОСИТЕЛЬНО РАЗВЕДЕНІЯ, НЕОБХОДИМЫХЪ КЪ СТОЛУ, ЗЕЛЕНИ И КОРЕНЬЕВЪ И СБЕРЕЖЕНІЕ ИХЪ НА ЗИМУ.

4010) **Средство имѣть редисъ во всякое время года.** Для этого, прежде всего, ея сѣмена размачиваютъ около сутокъ въ водѣ и въ мѣшечкѣ кладутъ на солнце или въ теплое мѣсто. Чрезъ сутки сѣмена начинаютъ проростать. Затѣмъ сажаютъ ихъ въ навозную землю, находящуюся въ ящикѣ, и по временамъ поливаютъ теплою водою. Въ нѣсколько дней редисы дѣлаются величиною въ мелкій лукъ и бываютъ весьма вкусны. Чтобы имѣть редисъ зимой, въ самые сильные морозы, совѣтуютъ распилить бочку пополамъ и одну половину наполнить хорошей землей и посѣять въ нее сѣмена; потомъ, накрывъ другой половинкой, отнести въ погребъ и тамъ поливать ежедневно теплою водою. Въ самое короткое время редисы будутъ годны для пищи. Само собою разумѣется, что, вмѣсто означенныхъ двухъ половинокъ распиленной бочки, можно взять двѣ кадочки одинаковой величины въ діаметрѣ.

4011) **Сажать артишоки.** Въ началѣ марта мѣсяца намочить ихъ дня на

три, потомъ посадить ихъ въ ящикѣ, въ комнатѣ; когда выростутъ съ небольшимъ въ вершокъ, вынести ящикъ лучше всего въ сѣни, чтобы ихъ нѣсколько охватилъ морозъ, а когда земля оттаетъ, высадить на грядку хорошей, житной земли.

4012) **Искусственное разведеніе бѣлыхъ грибовъ.** Выбрать въ усадьбахъ рощицы дубковъ, березъ, осинъ, липъ, орѣшника, сосенъ или елей. Осенью сгрести опавшіе листья и сучья и на этихъ мѣстахъ посажать разломанныя на кусочки грибныя шляпки. — Подъ этими кучами и на этихъ мѣстахъ выростутъ мѣсяцемъ ранѣе, нежели въ лѣсу, цѣльными гнѣздами, прекрасные, чистые, бѣлые грибы. Для распознаванія грибовъ продается отдѣльная книжка для любителей грибовъ, цѣна съ перес. 80 к. С. П. Б. Большая Итальянская, № 8. Книжный магазинъ Панафидина.

4013) **Разведеніе шампиньоновъ.** Выкопать канаву глубиною въ ³/₄ арш. и какой угодно ширины, наполнить ее ровно съ краями конскимъ удобреніемъ, а на верхъ посыпать ¹/₄ аршина черной земли, разровнять ее хорошенько; потомъ взять шампиньоновъ съ корнями и землею, изрубить ихъ крупно, посѣять ихъ на этой грядѣ, засыпать землею въ три пальца толщины; черезъ три недѣли, на поверхности этой гряды, земля начнетъ подниматься маленькими кучками, это признакъ, что шампиньоны ростутъ. Заведя ихъ такимъ образомъ, они не скоро выведутся, особенно, если собирая ихъ каждый разъ, будете сѣять опять на гряду разрубленные корешки, какъ и первый разъ, прикрывая ихъ сверху землею.

4014) **Средство имѣть зимою свѣжій крессъ-салатъ.** Взять круглое деревянное донышко вершковъ 8—10 въ діаметрѣ, къ этому донышку прибить гвоздиками дранки, т. е. широкія лучинки отъ старыхъ корзинъ, длиною отъ 10 — 12 вершковъ; эти дранки скрѣпить сверху вмѣстѣ, чтобы они имѣли видъ конуса или сахарной головы; обтянуть ихъ рѣдкимъ войлокомъ или простой паклей, смочить ее всю и посѣять на ней кругомъ крессъ-салатъ, поставить на окно или противъ окна, поливать чаще, чтобы войлокъ былъ постоянно влажный. Сѣя такимъ образомъ каждыя двѣ недѣли, крессъ-салатъ не будетъ переводиться; употреблять его какъ салатъ, а также и для украшенія маіонезовъ и пр. блюдъ.

4015) **Средство имѣть зимою свѣжую зелень петрушки.** У кого нѣтъ подвала, въ которомъ бы можно было сохранять зимою петрушку, можно заказать узкую и высокую кадку, внизу немного шире, вверху уже, въ родѣ маслобойни; кругомъ этой кадки, сверху до низу, просверлить отверстія, величиною въ горлышко бутылки, каждое отверстіе должно быть на разстояніи 4 — 5 пальцевъ одно отъ другого. Когда осенью прекратится свѣжая зелень, брать корешки петрушки, отрѣзывать старые пожелтѣвшіе листья, оставляя молодые побѣги, сажать въ каждое отверстіе по одной петрушкѣ, начиная съ нижнихъ отверстій, засыпать посаженные коренья свѣжею, хорошею огородною землею, поставить въ неслишкомъ темное и неслишкомъ сухое мѣсто, которое бы могло замѣнить подвалъ.

4016) **Средство имѣть зимою свѣжую зелень укропа.** Для укропа приготовить такія же кадушки и сѣять его въ просверленныя въ нихъ отверстія. Укропъ вообще чрезвычайно здоровая зелень, какъ для дѣтей, такъ и для взрослыхъ.

4017) **Средство имѣть въ продолженіе всей весны и лѣта свѣжіе коренья порея, селлерея и петрушки.** По большей части случается такъ, что къ веснѣ издерживаютъ весь запасъ порея и селлерея, такъ что всю весну и лѣто надо обходиться безъ нихъ, пока не выростетъ свѣжая зелень. Для избѣжанія этого надо весною устроить грядки въ сторонѣ, куда бы не ходили, осенью свиньи; на грядки эти посѣять весною порей, селлерей и петрушку; въ октябрѣ, когда земля слегка замерзнетъ, прикрыть эти гряды елью; весною же, когда начнетъ таять снѣгъ, надо тотчасъ же поснимать всю ель, потому что иначе отъ сырости порей

могъ бы сгнить. Селлерей менѣе нѣжное растеніе, чѣмъ порей, а петрушка можетъ даже безъ всякихъ предосторожностей перезимовать на грядахъ въ теплыя зимы. Снявъ ель, надо землю прижать вокругъ каждаго корешка и обсыпать кругомъ сухимъ пескомъ. Сначала брать, для употребленія, коренья эти прямо съ грядъ, а потомъ, чтобы не дать имъ въ теплую погоду пускать свѣжую зелень, надо ихъ перенести въ подвалъ и зарыть ихъ въ сухой песокъ, въ которомъ они и продержатся до свѣжихъ, если только очищать ихъ отъ гнилыхъ листьевъ.

4018) **Средство имѣть весною свѣжую морковь.** Морковь, оставленная на грядахъ, въ сухомъ грунтѣ, покрытая чистою соломою или листьями, можетъ выдержать легкія зимы, въ особенности, если еще сверхъ листьевъ, будетъ прикрыта навозомъ; но съ наступленіемъ весны навозъ этотъ надо непремѣнно сбросить, а немного погодя и самыя листья и солому; но все же лучше морковь сохранять въ ямахъ.

4019) **Средство имѣть весною свѣжій пастернакъ.** Весною посѣять его въ грядахъ, въ сторонѣ, куда бы осенью не заходили свиньи, на зиму оставлять на тѣхъ же грядахъ, ничѣмъ ихъ не закрывая; перезимовавши, онъ будетъ весною вкуснѣе, чѣмъ былъ осенью, потому что дѣлается слаще. Когда весною земля оттаетъ, перенести его въ подвалъ, гдѣ и засыпать сухимъ пескомъ.

4020) **Средство имѣть зимою постоянно зеленый лукъ.** Сдѣлать шаръ изъ пакли, повѣсить его въ кухнѣ передъ окномъ, къ паклѣ же кругомъ всего шара прикрѣпить луковицы нитками, протягивая ихъ иголкою сквозь паклю; чаще поливать, чтобы пакля была постоянно влажная; какъ только луковицы потеряютъ силу и начнутъ портиться, замѣнять ихъ свѣжими, но лучше всего, чтобы имѣть постоянно свѣжій лукъ, сдѣлать 2—3 шара, которые вѣшать поочередно, замѣняя испортившіяся луковицы—свѣжими.

4021) **Разведеніе лука.** Хорошій урожай лука зависитъ отъ доброты сѣмянъ, а еще больше отъ доброты земли, на которой его садятъ. Сажаютъ обыкновенно прошлогоднія, большія луковицы. Въ августѣ сѣмяна достигаютъ своей зрѣлости. Мѣсто, открытое на востокъ и югъ, лучшее для высадковъ. Высадочныя луковицы надобно сажать въ землю не болѣе, чѣмъ на вершокъ, разстояніемъ же одна отъ другой вершка на четыре. Эти высадки пускаютъ ростки въ маѣ или въ іюнѣ и когда они достигнутъ полной своей вышины, то должно каждую привязать къ воткнутой палочкѣ, чтобы вѣтромъ ихъ не ломало. Въ большіе жары надо поливать. Когда сѣмянныя головки лопнутъ и сѣмяна будутъ видны, должно ихъ срѣзать, оставя часть стрѣлокъ, чтобы можно было связать въ пучки, вывѣсить на нѣсколько дней для сушенія на солнце. Высушивъ головки, не нужно высыпать изъ нихъ сѣмена, но беречь привѣшанными пучками, до времени посѣва. Сѣмена лука лучше высѣвать на другой годъ послѣ снятія, онѣ скорѣе всходятъ. По прошествіи пяти лѣтъ рѣпчатый лукъ должно разводить снова отъ сѣмянъ, потому что лукъ, по прошествіи пяти лѣтъ мельчаетъ и дѣлается не такъ вкусенъ.

Польза лука: сырой лукъ съ сахаромъ полезенъ при слабости желудка и худомъ пищевареніи, при слизистой и судорожной одышкѣ, при водяной и каменной болѣзни, при цингѣ и глистахъ, при кашлѣ. Класть на ватѣ въ ухо отъ шума въ ушахъ и глухотѣ отъ простуды и смазывать лишаи. Во время эпидеміи скота истолочь 3 большія луковицы съ горстью соли, разведя бутылкою пива, вливать за разъ въ горло скотинѣ.

4022) **Разведеніе лука-шарлотъ.** Эта порода вывезена изъ Палестины. Лукъ этотъ очень мелокъ и пріятнаго вкуса. Въ нашемъ климатѣ рѣдко даетъ онъ цвѣтъ, а еще рѣже сѣмяна, но очень сильно размножается луковицами. Въ концѣ сентября сажаютъ луковицы его въ жирную, но не вновь унавоженную землю, потому что не терпитъ свѣжаго навоза и тотчасъ гніетъ. Для посадки надо выбирать самыя свѣжія

и не очень мелкія луковицы и приготовляя гряду въ 4 фута шириною, садить ихъ рядами одну отъ другой на 6 дюймовъ, чтобы ростки стояли въ ровной линіи съ поверхностью земли и потомъ землю заровнять. Какъ скоро весною луковицы покажутся, землю между ними надо вскопать и выполоть. Какъ скоро листъ пожелтѣетъ и начнетъ опадать, должно ихъ вынуть, и для сушки положить въ мѣсто, провѣваемое вѣтромъ, а затѣмъ чистить.

4023) **Разведеніе тыквы.** Она требуетъ плодородной, только что унавоженной почвы и должна быть поливаема во время сухой погоды. Тыква вообще не здорова и можетъ употребляться въ пищу только людьми не ведущими сидячей жизни. Слѣдовательно для крестьянъ она очень полезна, изъ нея можно дѣлать слѣд. употребленіе: Если тыквенныя сѣмена истолочь, подогрѣвъ ихъ немного и выжать, то получается очень вкусное масло, лучше прованскаго, которое и употреблять для приправы салатовъ и въ кушанья. Пекутъ хлѣба и для этого выбираютъ самыя крупныя тыквы, разрѣзываютъ тонкими ломтями, кладутъ въ котелъ съ солью, варятъ, пока сдѣлаются мягки, сливаютъ слегка воду, оставшуюся тыкву протираютъ сквозь сито, берутъ 10 фун. тыквы, на 20 фун. муки и дрожжей. Воды не прибавляютъ. — Приготовляется молоко, причемъ сѣмена надо истолочь, налить водою, размять ихъ, процѣдить,—употреблять съ кашею и какъ прохладительное питье.

4024) **Разведеніе цикорія.** Цикорій можетъ рости на всякой земли, но лучше на унавоженной: Вспахавши землю одинъ разъ, посѣять цикорій, заборонить. Онъ не боится ни засухи, ни сильныхъ дождей, ни морозовъ, ростетъ очень скоро. Листья можно косить два раза въ лѣто, употребляя ихъ на кормъ скота, какъ въ свѣжемъ, такъ и высушенномъ видѣ; кормъ здоровый, кровоочистительный и предохранительный отъ болѣзней.

Корни же чистятъ, крошатъ, сушатъ и употребляютъ вмѣсто кофе или только подбавлять къ нему вырывать корни по мѣрѣ чистки, чтобы они не сохли.

Изъ высушеннаго и потомъ ровно поджареннаго, т. е. подрумяненнаго цикорія приготовляется отваръ полезный для разжиженія крови.

Цикорій двухлѣтнее растеніе, но для кофе его надобно собирать въ первый годъ.

4025) **Разведеніе свеклы.** Чтобы была свекла крупная и вкусная, надо брать сѣмена красной, крупной свеклы съ длинными кореньями, выбирая для посѣва глубокій, рыхлый и питательный грунтъ, но не вновь унавоженный.—Сѣмена, которыя всходятъ черезъ 6 дней и сохраняютъ въ себѣ до четырехъ лѣтъ растительную силу, должно сѣять въ концѣ апрѣля или въ началѣ мая, очень рѣдкими рядами, въ маленькія борозды или садить по одиночкѣ и покрывать землею. Какъ только растеніе будетъ имѣть 5—6 листковъ, должно выдернуть ихъ, гдѣ сидятъ слишкомъ густо и пересадить на другое мѣсто такъ, чтобы разстояніе было по 4—6 дюймовъ. Для успѣшнѣйшаго роста, въ тяжеломъ грунтѣ, землю вокругъ нужно взрыхлять. Въ концѣ сентября или въ началѣ октября, когда наступятъ морозы, коренья вырываютъ и по обрѣзываніи листьевъ (даваемыхъ въ кормъ коровамъ) только по сердцевину, сберегаются для зимняго употребленія, въ погребѣ, въ пескѣ. Коренья эти складываются конусомъ, они часто пускаютъ зимою зеленые листки, которые употребляютъ въ кушанья.

4026) **Разведеніе мака.** Изъ многочисленныхъ породъ, особенно заслуживаетъ вниманіе обыкновенный макъ, котораго три сорта, по цвѣту сѣмянъ: голубо-сѣроватый, бѣлый и черноватый, изъ которыхъ черный лучше всѣхъ по вкусу для кушаньевъ, а изъ бѣлаго приготовляется лучшее масло. Родится по полямъ, вновь вспаханнымъ, землю любитъ плодородную и хорошо обработанную; навозу почти не требуетъ, а если унаваживать, то овечьимъ навозомъ. Хорошо сѣять на залогахъ,

поднятыхъ плугами, на другой годъ послѣ пшеницы, льна или гороха, а также послѣ картофеля и рѣпы. Землю нужно вспахивать съ осени, подъ зиму забороновать, снова запахать сохою и оставить въ рядахъ къ веснѣ, такъ что весною стоитъ только посѣять и заборонить. Макъ требуетъ самаго ранняго и перваго посѣва, чѣмъ всякій хлѣбъ и потому сѣется, какъ только земля оттаетъ и еще даже грязновата. Спустя шесть дней переборониваютъ всѣ засѣянныя десятины и такимъ образомъ зерно перемѣшивается съ землею. Бывшее на верху попадаетъ на низъ, а нижнее на верхъ, отчего макъ сходитъ ровнѣе. Мелкость сѣмянъ требуетъ искуснаго сѣятеля, но кто умѣетъ сѣять просо, тотъ хорошо посѣетъ и макъ. На десятину сѣятъ приблизительно 12 фунтовъ зеренъ, которые смѣшиваютъ съ двумя мѣрами сухой мелкой земли, которая вмѣстѣ съ макомъ предварительно просѣвается 2 — 3 раза черезъ грохотъ. Въ случаѣ же, если опоздаютъ съ посѣвомъ мака, то зерна надо предварительно 2 — 3 дня мочить въ рѣчной или дождевой водѣ, потомъ откинувъ черезъ рѣшето на холстину провѣтрить, но не на солнцѣ и смѣшавъ затѣмъ съ землею, сѣять. Всходитъ черезъ 3 недѣли; когда порядочно выроститъ, надо выпалывать постороннюю траву, а гдѣ макъ взойдетъ густо, выдергивать мѣстами и его. Макъ можно сѣять съ морковью, вслѣдствіе чего получается отъ земли двойная польза. Морковь поспѣваетъ позже. Макъ поспѣваетъ въ августѣ, узнается зрѣлость его тѣмъ, что стебли подсыхаютъ, и какъ только встряхнуть маковицу, то зерна высыпаются.

Польза маковыхъ зернъ: приготовляется молоко, которое употребляютъ съ кашей, съ чаемъ и кофе, полезно при каменной болѣзни и пескѣ. На фунтъ воды берется 2 лота сѣмянъ. Маковые листья истолченные съ солью утоляютъ подагрическую боль.

4027). **Разведеніе артишоковъ**. Разводятся сѣменами и отнятыми отъ старыхъ кустовъ коренными отпрысками. Сѣмена сѣятся въ мартѣ мѣсяцѣ, въ парникѣ, а въ маѣ пересаживаются въ хорошую, жирную и глубоко выкопанную, но не вновь унавоженную землю. Любятъ теплоту и частую поливку во время сухой погоды. Когда готовы будутъ для употребленія, ихъ срѣзываютъ. По срѣзкѣ ихъ, оставшіеся стебли срѣзываютъ близь самой земли и въ октябрѣ закрываются на зиму соломою. Гдѣ зимы очень суровы, лучше вырывать ихъ съ землею и очистить отъ засохшихъ листьевъ, держать въ оранжереяхъ или въ погребахъ сажать въ песокъ. Весною побочные побѣги отнимаются бережно ножемъ отъ старыхъ стеблей и сажаются въ гряды.

4028). **Разведеніе арбузовъ**. Они любятъ черноземъ, смѣшанный съ пескомъ. Чтобы имѣть ранніе арбузы надо ихъ сажать въ февралѣ мѣсяцѣ въ горшки и когда растенія будутъ не меньше пяти вершковъ, тогда пересадить въ парники и могутъ принести плоды въ іюнѣ мѣсяцѣ. Вообще же сѣмена сажаются въ парники, въ апрѣлѣ или въ маѣ, въ свѣжую и легкую землю. Если же понадобится пересадить на открытыя гряды, то надо это дѣлать осторожно, чтобы земля съ корней не осыпалась и для того наканунѣ пересадки, поливаютъ парникъ сильно водою, чтобы земля крѣпче слеглась. Пересаживать послѣ морозовъ, до наступленія теплой погоды, прикрывать горшками съ пробитымъ дномъ и защищать отъ вѣтра соломенными щитами. Любятъ, чтобы часто ихъ поливали.

Зрѣлость арбузовъ узнается по тому, что при ударѣ отдается звукъ пустоты, когда ихъ наружная кожа сдѣлается очень твердою и когда усъ бывающій у того черенка на коемъ держится арбузъ, засохнетъ.

4029). **Разведеніе картофеля**. Садить надо самый *зрѣлый, крупный*, причемъ очень крупный разрѣзать отъ 3 до 6 частей, лишь бы при каждой части были 2 или 3 глазка; онъ не долженъ быть поврежденъ морозомъ и надо оборвать слиш-

комъ длинные побѣги. На указную десятину требуется отъ 8 до 10 четвертей. Чѣмъ рыхлѣе и глубже будетъ приготовлена земля подъ картофель, тѣмъ лучше. Для унавоживанія поля подъ картофель годится всякій навозъ, лишь бы былъ свѣжій, а самое лучшее удобреніе изъ перегнившихъ животныхъ кожъ, роговъ, копытъ съ примѣсью извести, мергеля, гипса, остатковъ отъ поташныхъ и мыловаренныхъ заводовъ. На указную десятину употребляется отъ 200 до 300 возовъ навозу. Ранняя вывозка навоза и лежаніе его въ кучахъ много способствуетъ къ улучшенію крупнаго соломистаго навоза отъ рогатаго скота. Картофель надо класть въ борозду, на растояніи 8 вершковъ другъ отъ друга, мѣряя палочкою полуаршинною. Картофель въ бороздѣ надо класть ближе къ невспаханной сторонѣ, потому что въ такомъ случаѣ лошадь, при бороновaніи, не такъ часто будетъ сбивать его ногами и ряды будутъ правильныя. Садятъ подъ плугъ, слегка тотчасъ боронуютъ, если земля комьями полность боронованія производится недѣли черезъ двѣ послѣ посадки картофеля, когда окажется довольно много вошедшихъ сорныхъ травъ. Если послѣ перваго боронованія сорныя травы вновь покажутся, въ значительномъ количествѣ, то боронованіе повторить, хотя бы показалась трава и самого картофеля. Боронить послѣ не большого дождя. — Пропахивать сохою, когда трава выростетъ въ 4 вершка, вторично черезъ 3 или 4 недѣли послѣ перваго раза. Молодой картофель употребляютъ уже въ концѣ Іюля или въ началѣ августа: вырываютъ его по мѣрѣ надобности. Обобравъ крупный картофель, траву съ оставшимися зародышами картофеленъ надо садить въ туже яму, притоптать кругомъ землю, чтобы плотнѣе прилегла. Ко времени настоящей уборки мелкія зародыши достигнуть величины средняго картофеля.

Картофель разводится *также одними глазками или очками*, которыя вырѣзываютъ перочиннымъ ножемъ величиною въ полушку, садятъ по 4 вмѣстѣ, на разстояніи 5 или 6 вершковъ. Оставшееся мясо картофеля употребляется въ пищу.

Картофель разводится также *кожицею*. Облупливаютъ всю кожицу толщиною въ обухъ ножа и разрѣзавъ ее на куски съ очками, садятъ въ борозды, сдѣланныя въ землѣ, хорошо обработанной и рыхлой. Вышедшіе стебли точно также пропалываютъ и окапываютъ. Во время дороговизны, этотъ способъ заслуживаетъ особеннаго вниманія.

Почва. Картофель какъ и всѣ другія растенія, на перемѣнной почвѣ родится лучше, поэтому и при посадкѣ картофеля надо наблюдать 7 лѣтній или покрайнѣй мѣрѣ пятилѣтній перерывъ. Сортъ картофеля также отъ пересадки одного и тогоже сорта вырождается и его надо обновлять сѣменами.

Посадка картофеля *травою*. Это очень полезно, такъ какъ количество картофеля получаютъ въ трое и даже вчетверо болѣе обыкновеннаго, во вторыхъ, если весною случится за другими занятіями запоздать отъ 5 до 6 недѣль, то посадка картофеля травою вознаграждаетъ эту потерю. Посадка эта производится слѣдующимъ образомъ: Когда посаженный весною картофель пуститъ ростки вершка на два отъ земли, при чемъ онъ по обыкновенію пускаетъ отъ 3 до 4 ростковъ, бывающихъ всегда съ корешками, то, оставя на мѣстѣ по одному или по два ростка, прочіе ростки вырѣзать, захватывая стебли ихъ въ землѣ на вершокъ глубиною и посадить на землѣ, обыкновенно приготовляемой для посадки картофеля съ тѣмиже промежутками, четвертою долею глубже, нежели они были въ землѣ. Когда эта разсадка поднимется отъ земли вершковъ на 5, надобно около кустовъ ея огрести землю, однажды; а въ сухое время и до трехъ разъ. Картофель такой поспѣваетъ осенью въ одно время съ обыкновенно посаженнымъ.

Весьма полезно садить картофель на зиму, въ особенности для предотващенія голода въ неурожайные годы. Только что собранный осенью картофель, не свозя его

домой, садить на поле, съ котораго осенью сняли рожь, садить какъ обыкновенно, заборонить, оставить на зиму. Отъ 2 четвертей получится около 20 четвертей картофеля навѣрное, безъ боязни, что онъ дома сгніетъ или будетъ съѣденъ.

4030) **Разведеніе картофеля сѣменами.** Польза разведенія картофеля сѣменами заключается въ томъ, что можно такимъ образомъ удвоить плодородіе его и улучшить самый кортофель. При раннемъ посѣвѣ получается такой же крупный картофель, какъ и отъ саженыхъ картофелинъ. Онъ бываетъ еще крупнѣе, когда сѣмена рано посѣятся въ парникѣ и пересадятся въ маѣ или іюнѣ. Сѣмена же собираются слѣд. образ.: на картофелѣ, послѣ цвѣтовъ выростаютъ плоды въ видѣ зеленыхъ ягодъ (но не всѣ сорта цвѣтутъ и приносятъ плодъ); плоды эти поспѣваютъ въ августѣ или сентябрѣ мѣсяцѣ и тогда дѣлаются мягкими, а въ срединѣ бѣлѣютъ. Поспѣлыя ягоды надо осенью собрать, прежде нежели захватитъ ихъ морозъ и сберечь до весны. Для этой цѣли, снятыя съ теблей ягоды ссыпаются въ какомъ нибудь умѣренно-тепломъ мѣстѣ, гдѣ дозрѣваютъ и приходятъ въ родъ броженія, черезъ что уменьшается наполняющая ихъ клейкость и отъ ягодъ слышенъ винный довольно пріятный запахъ. Тогда ихъ раздавливаютъ руками и разминаютъ въ большомъ количествѣ воды и посредствомъ рѣшетъ отдѣляютъ сѣмена отъ клейкаго вещества ихъ окружающаго, а потомъ просушиваютъ ихъ на свѣжемъ воздухѣ. Картофельныя сѣмена довольно мелки и въ каждой ягодѣ содержится ихъ очень много. Когда надо сѣять, ихъ перемѣшиваютъ съ землею или пескомъ. Сѣять весною, какъ только прекратятся морозы.

Земля избирается для посѣва не влажная, лежащая на солнце и имѣющая довольно силы отъ прежняго унавоживанія. Во время посѣва, земля ровно разгребается граблями, и бороздки, въ которыхъ должны лежать сѣмена, дѣлаются одна отъ другой на разстояніи фута и, по посѣвѣ, зарываются землею вершка на два. Когда сѣмена дадутъ ростки величиною около трехъ вершковъ, тогда ихъ прапалываютъ и вырываютъ не только сорную траву, но и лишніе картофельные ростки, чтобы каждый кустъ сидѣлъ отъ другого вершковъ на шесть или на семь. Очищеніе отъ сорныхъ травъ продолжается во все лѣто и, когда листья начнутъ желтѣть, картофель выбирается изъ земли обыкновеннымъ образомъ.

4031) **Средство получать больше картофеля.** Стараться, по мѣрѣ возможности обрывать цвѣтъ, когда онъ покажется, такъ какъ онъ втягиваетъ въ себя всю питательность земли.

4032) **Употребленіе мерзлаго картофеля.** Онъ долго считался совершенно безполезнымъ, но въ настоящее время дознано, что для нѣкоторыхъ производствъ даже необходимъ слегка промерзшій картофель, а именно: изъ него дѣлается 1) крахмалъ, 2) мыло для мытья шелковыхъ матерій, и съ этою цѣлью мерзлый истертый картофель обливаютъ водою и происшедшую пѣну употребляютъ для чистки, 3) сиропъ; 4) хлѣбъ, 5) уксусъ, 6) клейстеръ для переплетчиковъ и ткачей.

4033) **Какъ сберегать на зиму картофель.** На высокомъ, сухомъ, песчаномъ мѣстѣ назначить кругъ въ шесть арш. въ діаметрѣ, выкопать изъ него землю на полъ аршина глубиною. Въ самою середину этого круга врыть, стоймя, три узкія доски такъ, чтобы между ними оставалось отверстіе для выхода воздуха и сырости изъ картофеля, который и насыпать вокругъ этихъ досокъ, въ видѣ кучи, вышиною въ два аршина; затѣмъ покрыть картофель тонкимъ слоемъ соломы для того, чтобы не прикасалась къ нему земля; сверхъ соломы насыпать выкопанную изъ круга землю, которой будетъ достаточно для прикрытія всей кучи. Если картофель не будетъ сложенъ на высокомъ мѣстѣ, имѣющемъ натуральный скатъ воды, то въ такомъ случаѣ вокругъ кучи надо вырыть ровикъ для стока воды.

Когда земля осенью слегка промерзнетъ, надо картофель прикрыть не жирнымъ навозомъ, съ примѣсью соломы. Во время морозовъ отверстіе, сдѣланное посредствомъ трехъ досокъ, надо прикрывать хорошенько соломою и снимать ее, во время оттепели. Картофель же всыпать надо тогда, когда онъ хорошо провѣтрится и просохнетъ.

4034) **Рвы для сбереженія свеклы, моркови и рѣпы.** Выкопать ровъ какой угодно длины, въ аршинъ глубиною, на высокомъ, сухомъ и песчаномъ мѣстѣ; вынутый песокъ складывать въ одну сторону. Свеклу, морковь или рѣпу, очищенную отъ листьевъ и обсохшую на солнце, сложить въ этотъ ровъ, рядами на солому, пересыпая каждый рядъ пескомъ, выкопаннымъ изъ слѣдующаго подлѣ него рва. Въ этотъ другой ровъ укладывать также коренья рядами, пересыпая ихъ пескомъ, выкопаннымъ изъ третьяго параллельнаго рва, и т. д. до конца, пока не будутъ уложены всѣ коренья. Оставшійся песокъ насыпать сверхъ каждаго рва покрайней мѣрѣ на полъ аршина вышины, а между ними выкопать продольные ровики для ската воды. Когда земля промерзнетъ на 6 вершковъ, прикрыть кучи эти, перегорѣлымъ навозомъ, на аршинъ съ четвертью. Весною же, когда земля начнетъ таять, сбросить навозъ.

4035) **Рвы для сбереженія капусты.** Въ сухую, ясную погоду выкопать такіе же рвы на сухомъ, песчаномъ мѣстѣ, но не такъ глубокіе и не такъ широкіе; дать имъ нѣсколько часовъ просохнуть, потомъ въ эти рвы уложить капусту, головками внизъ, предварительно очистивъ ее отъ лишнихъ листьевъ и такъ, чтобы одна головка капусты другой не касалась; засыпать затѣмъ выкопаннымъ изъ этого рва пескомъ, горкою, вышиною въ полъ аршина и шире самаго рва; горку эту, когда земля слегка промерзнетъ, прикрыть навозомъ.

ПРИМѢЧАНІЕ. Чтобы не поточили овощей этихъ мыши, надо сверхъ перваго слоя песка, которымъ засыпаются овощи, сыпать табакъ махорку, а потомъ уже остальной песокъ.

2-е сред. Вымыть картофель, положить его въ сѣтку или корзинку, опустить съ нею картофель на 4 секунды въ ключемъ кипящую въ котлѣ, чистую воду; потомъ какъ можно скорѣе просушить на вольномъ воздухѣ, разложивъ картофель въ одинъ рядъ.—Это кипяченіе совершенно уничтожаетъ силу проростанія и картофель сохраняется такимъ образомъ въ темномъ мѣстѣ до слѣдующаго лѣта; такъ поступаютъ въ гостинницахъ и кухмистерскихъ Парижа.

4036) **Разведеніе крапивы.** Ее не только не должно причислять къ негоднымъ травамъ, но, напротивъ можно почесть за траву весьма полезную, которую слѣдуетъ даже разводить, что дѣлается легко, такъ какъ она множится, и сѣменами и отростками отъ корня. Сѣять въ сентябрѣ гуще другихъ сѣмянъ. Если же разводить ее корнями, то въ сентябрѣ или октябрѣ, смотря по погодѣ, надо вырывать стебли, раздѣлять ихъ, разсаживать на опредѣленное мѣсто, срѣзывая старый стебель, пальца на два повыше корня. Она двухъ сортовъ: жгучая или маленькая и большая. Косятъ ее, когда она выростетъ до $^3/_4$ арш. и сушатъ, какъ кормовыя травы;—косятъ отъ 4 до 5 разъ въ лѣто. Она не должна быть ни слишкомъ высокая, ни слишкомъ старая.

Садятъ плотно и землю утаптываютъ для того, чтобы стебли не могли рости вкось. Такимъ образомъ въ сентябрѣ или октябрѣ, посаженную крапиву можно уже срѣзывать слѣдующею весною. Поле, разъ засѣянное или засаженное крапивою, не нужно уже засѣвать въ другой разъ, потому что крапива будетъ рости отъ корней, которымъ не можетъ причинить вреда ни какая погода. Сверхъ того крапива можетъ рости на самыхъ негодныхъ мѣстахъ; она не требуетъ перепахиванія, но для полученія хорошихъ стеблей для пряжи непремѣнно надо унаваживать землю. Крапива, назначенная для зеленаго корма, срѣзывается молодою, для сушки—уже

взрослою, а для пряжи совершенно зрѣлою. Крапиву, назначенную для этого послѣдняго употребленія, можно еще весною срѣзать одинъ разъ для корма, потому что она вскорѣ пуститъ новые отпрыски и дастъ хорошіе стебли, которые будутъ еще выгоднѣе для тканья.

Польза крапивы слѣдующая: 1) Свѣжая молодая, мелко изрубленная крапива составляетъ здоровый кормъ для домашнихъ птицъ, особенно для молодыхъ индѣекъ.

2) Сѣмена крапивы, примѣшанныя утромъ и вечеромъ, по горсти къ овсу, доставляютъ лошадямъ блестящую шерсть. Лошади дѣлаются жирны и здоровы.

3) Отъ сѣмянъ этихъ куры несутся болѣе.

4) Твердое или жесткое мясо, если варится съ листьями крапивы, дѣлается мягкимъ.

5) Мясо долго держится свѣжимъ, если обложено крапивой.

6) Если яйца сварить въ водѣ, вскипяченной съ корнями крапивы, то они окрасятся въ желтую краску, особенно, если прибавить квасцовъ, да поваренной соли.

7) Крапива даетъ свѣтло-зеленую краску, годную для крашенія сукна; отъ прибавки квасцовъ дѣлается красивый желтый цвѣтъ.

8) Сушеною травою можно топить печи; даетъ тепло и хорошую золу.

9) Изъ наружной коры ея дѣлается ткань-кисея. Для приготовленія ея, срѣзываютъ въ Августѣ и Сентябрѣ зрѣлые крапивные стебли, признаки зрѣлости которыхъ: желтизна или темный цвѣтъ ихъ, при чемъ листья наклоняются внизъ и висятъ, а сѣмена легко выпадаютъ изъ своихъ оболочекъ; стебли срѣзываются плотно при корнѣ косою, съ рукавицами или перчатками на рукахъ. Срѣзанные стебли сохнутъ разбросанными на лугу дня два, чтобы можно было легче отдѣлить листья. Стебли связываютъ въ пучки, дней шесть мочатъ ихъ въ рѣчной или прудовой водѣ, чтобы удобнѣе отдѣлить волокна.

10) Изъ крапивы дѣлаютъ прочныя нитки для чулокъ, прядутъ полотно въ родѣ миткаля; ткань изъ крапивы теплѣе полотна.

11) Крапива служитъ предохранительнымъ средствомъ отъ падежа скота, при чемъ ее даютъ въ кормъ зеленою, или примѣшиваютъ къ сухому сѣну, или, обваривъ ее горячею водою, даютъ постоять нѣсколько времени и даютъ скоту по немногу въ пищу; пойло выходитъ отъ крапивы темнаго цвѣта, весьма пріятное для скота, еще лучше если его немного посолить. Отъ подобнаго пойла прибавляется молоко, сливки дѣлаются гуще и масло получаетъ пріятный цвѣтъ и вкусъ.

12) Что же касается людей, то изъ молодой крапивы приготовляются здоровыя кушанья, въ видѣ щей, соуса, и она полезна отъ многихъ болѣзней, а именно: Сокъ, выжатый изъ свѣжей жгучей крапивы, полезенъ отъ чахотки, отъ изнурительныхъ лихорадокъ, отъ кровохарканія, отъ сильныхъ почечныхъ болей. Крапивное сѣмя полезно отъ одышки, для утоленія боли въ почкахъ, происходящей отъ зарождающихся камней, а настоенное на винѣ полезно отъ лихорадки. Сѣченіе крапивою онѣмѣвшихъ частей тѣла весьма полезно, при параличѣ, ревматизмѣ и проч. Трутъ крапивою страждущія части до тѣхъ поръ, пока не покажутся на нихъ небольшіе пузырки. Хотя крапива и жгется, но эта боль скоро проходитъ, если смазать какимъ-нибудь масломъ, напр. конопляннымъ, не соленымъ коровьимъ, сметаною и т. д.

Примѣчаніе. При употребленіи свѣжихъ листьевъ крапивы, надо тщательно стряхивать съ нихъ мелкіе, желтенькіе жучки, которые вредны, если попадаютъ въ пищу вмѣстѣ съ крапивою.

ОТДѢЛЪ LII.

Сбереженіе, исправленіе, соленіе, сушеніе, маринованіе и копченіе рыбъ, дичи и домашнихъ птицъ.

А) СБЕРЕЖЕНІЕ РЫБЪ, ДОМАШНИХЪ ПТИЦЪ и ДИЧИ и ИХЪ ПЕРЕВОЗКА.

4037 **Сбереженіе и перевозка рыбъ.** *Желая сберечь рыбу свѣжею*, дней на 12 — 15, ее натираютъ порошкомъ саллициловой кислоты и обертываютъ въ чистую салфетку; передъ употребленіемъ вымываютъ въ нѣсколькихъ водахъ.

Для исправленія испортившейся, надо также ее натереть хорошенько этимъ порошкомъ и затѣмъ перемыть въ нѣсколькихъ водахъ.

4038) Чтобы сохранить треску, семгу и другую рыбу въ свѣжемъ видѣ, разрѣзываютъ ее вдоль пополамъ, во внутрь ее кладутъ сахарнаго песку, затѣмъ подвѣшиваютъ ее въ вертикальномъ положеніи и оставляютъ такъ, на нѣсколько времени, для того, чтобы постепенно тающій сахаръ могъ впитаться во всю рыбу. На 5—6 фун. рыбы достаточно одной столовой ложки сахарнаго песку.

4039) **Какъ сберегать на ледникѣ рыбу, а также домашнихъ и дикихъ птицъ.** Приготовить ящикъ съ крышкою, плотно вдвигающуюся. На днѣ только просверлить отверстіе, закопать его въ ледъ, по самый верхъ. Ящикъ же самый внутри, до половины, насыпать кусками льда, сверху посыпать солью, уколотить ледъ колотушкой, разослать сверху тонкій слой соломы, сверхъ нея простую клеенку во всю длину и ширину ящика. На эту клеенку положить, на нѣсколько дней, только что зарѣзанную, домашнюю птицу, ощипанную и выпотрошенную.

Такъ точно поступается и съ дичью, которую не надо потрошить, потому что непотрошеная дольше сохраняется, но класть ее такъ, чтобы одна штука другой не касалась. Точно также поступаютъ и съ рыбою.

4040) **Перевозка живой рыбы лѣтомъ.** Пойманную напр. щуку сейчасъ опустить, въ сѣткѣ, въ свѣжую воду. Между тѣмъ взять доски такой ширины и длины, какъ рыба, просверлить въ нихъ отверстія, сколотить ящикъ; внутри положить мохъ, смоченный водою. Рыбѣ положить за жабры кусокъ губки, намоченной во французское вино, положить рыбу на мохъ, прикрыть такимъ же мхомъ, заколотить ящикъ доской, также съ просвирленными отверстіями. Такимъ образомъ можно везти рыбу далеко, стараться только какъ можно чаще обливать этотъ ящикъ холодною водою, а если возможно, при случаѣ опускать его ненадолго въ рѣку или озеро.

4041) Перевозя карповъ, надо имъ класть за жабры мякишъ булки, намоченный во французское вино.

4042) **Перевозка живой рыбы, зимою.** Перекладывать рыбу снѣгомъ въ корзинѣ, или ящикахъ также просвирленныхъ. Она какъ бы замерзнетъ, но, будучи опущена въ свѣжую воду, отойдетъ, не надо только вносить въ теплое мѣсто.

4043) **Еще способъ перевозки свѣжей рыбы.** Взять живую, разумѣется крупную рыбу, положить за жабры бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ ромѣ или спиртѣ,

завернуть въ рогожку и въ такомъ видѣ везти ее дня два и болѣе даже; привезя на мѣсто, вынуть бѣлый хлѣбъ и пустить рыбу въ большую лоханку или ванну съ водой.

4044) **Свѣжія домашнія утки сохранять свѣжими до половины зимы.** Когда начнутся морозы, взять откормленныхъ въ мѣру утокъ, не зарѣзать ихъ, какъ это дѣлаютъ обыкновенно, но только свернуть имъ шею, чтобы онѣ тотчасъ перестали жить; не ощипывая отъ перьевъ и не потроша развѣсить за шеи, на стѣнахъ, въ ледникѣ. Этотъ способъ сохраненія очень удобенъ, потому что, не кормя утокъ, можно имѣть ихъ всегда свѣжими до Рождества.

Хорошо сохранять такимъ же образомъ и дичь.

4045) **Перевозка птицъ зимою.** Зарѣзать, тотчасъ ощипать, выпотрошить, вытереть, наполнить пропускной бумагой, заморозить, уложить въ кадки, каждый рядъ перекладывая соломой.

4046) **Замораживаніе домашнихъ и дикихъ птицъ.** Въ позднюю осень, откормленную птицу выпотрошить, вымыть, вытереть, связать попарно, намочить въ воду и тотчасъ повѣсить на морозъ; повторить нѣсколько разъ. Когда кругомъ оледѣнѣютъ, складывать въ ящики, засыпать снѣгомъ. Такъ можно сохранить птицу всю зиму.

4047) **Отсвѣжать испортившіеся рябчики.** Вычищенные и выпотрошенные намочить въ холодную воду, а потомъ въ холодное молоко; поставить на плиту, дать разъ вскипѣть, вынуть, изжарить.

4048) **Сохраненіе рябчиковъ и бекасовъ.** Очистить, выпотрошить, вымыть, вытереть, изжарить въ маслѣ до половины готовности, остудить. Дно боченка залить растопленнымъ масломъ, когда остынетъ совершенно, укладывать рябчики плотно одинъ подлѣ другого, заливая каждый рядъ растопленнымъ масломъ; сверху масла должно быть на два пальца. Когда масло остынетъ, забить боченокъ, засмолить, держать на льду. Передъ употребленіемъ, нафаршировать рябчики, дожарить въ томъ же маслѣ.

4049) **Сохраненіе перепелокъ, ямелушекъ и дроздовъ.** Сохраняются точно также, какъ и рябчики, только, выпотрошивъ ихъ, надо вынуть и грудную кость.

Б) СУШЕНІЕ РЫБЪ.

4050) **Сушеныя щуки.** Только что словленныя щуки вычистить, распластать вдоль, выпотрошить, хребтовую кость вынуть, уложить въ деревянную кадочку, пересыпая солью, подержать такъ дня три, въ холодномъ мѣстѣ; затѣмъ вынуть ихъ, расперeть ихъ поперегъ лучинками и, связавъ попарно, развѣсить на солнце, на свѣжемъ воздухѣ, обороняя отъ дождя и сырости. Когда совершенно высохнутъ, сохранять развѣшенными подъ потолкомъ, въ мѣстѣ холодноватомъ, но сухомъ, Если зимой отсырѣютъ, то внести въ избу легко отопленную, гдѣ онѣ снова высохнутъ въпродолженіи двухъ недѣль. Такъ приготовленная щука очень вкусна, въ постные дни ее надо выбить, порвать на куски, залить какимъ нибудь постнымъ масломъ, ѣсть сырую.

4051) **Сушеная плотва.** Вообще свѣжая мелкая рыба и не особенно вкусна и нѣтъ отъ нея большой пользы, поэтому лучше всего ее тотчасъ очистить и тотчасъ ссыпать въ лѣтнюю печь, на солому, чтобы высохла въ одинъ или два пріема; такая рыба очень хороша для прислуги, для постныхъ суповъ, которые отъ сушоной рыбы не менѣе вкусны, чѣмъ отъ свѣжей.

4052) **Сушеная рыба вообще.** Каждая бѣлая рыба можетъ быть высушена въ печи, какъ плотва и употребляема для постныхъ суповъ.

В) СОЛЕНІЕ РЫБЪ, ПРИГОТОВЛЕНІЕ ИКРЫ, ВИЗИГИ, КЛЕЯ.

4053) **Соленіе всевозможныхъ рыбъ.** Гдѣ большой ловъ рыбы, надо имѣть приготовленными новыя дубовыя боченочки. Рыбу очистить отъ чешуи, выпотрошить, кровь и сырость вытереть полотенцемъ до чиста и до суха, но не мыть рыбы. распластать на 2 части, натереть руками со всѣхъ сторонъ, до красна, высушенною солью, уложить въ боченочки, заколотить ихъ, засмолить, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ; боченки переворачивать то на одно, то на другое дно, чтобы рыбный разсолъ смачивалъ всю рыбу. Такъ сохраняется рыба по полгода, но боченки должны быть маленькіе, потому что какъ только онъ открытъ, то рыба уже скоро портится. Если же рыбы этой некому съѣсть такъ скоро, то часть ея можно вынуть, повѣсить въ тѣни на свѣжемъ воздухѣ, а потомъ выкоптить. Совѣтуютъ отрубать голову, такъ какъ замѣчено, что рыбы, соленыя съ головами, скорѣе портятся и получаютъ непріятный вкусъ.

Если рыба окажется слишкомъ соленою, то, передъ употребленіемъ, мочить ее въ теплой водѣ, а потомъ въ горячемъ молокѣ.

4054) **Солить бѣлужину и осетрину.** Нарѣзать рыбу такими кусками, какія нужны будутъ для употребленія; на каждый пудъ рыбы взять 3 фун. самой сухой соли и натереть ею всѣ куски рыбы со всѣхъ сторонъ; тогда укладывать рыбу очень плотно въ небольшія кадочки, пересыпая каждый рядъ сухимъ хмѣлемъ, лавровымъ листомъ, англійскимъ перцемъ, простымъ перцемъ и гвоздикою. На пудъ рыбы довольно положить $^1/_4$ фун. хмѣлю и 8 зол. остальныхъ специй, смѣшанныхъ вмѣстѣ, по ровной части. Посуда, въ которой будетъ солиться рыба, должна быть самая крѣпкая, и если она протечетъ, то рыба совершенно испортится; чѣмъ плотнѣе рыба будетъ уложена и закупорена, тѣмъ лучше. Самое вѣрное средство имѣть отличную. свѣжепросольную рыбу, это сохранять каждый кусокъ, въ отдѣльной, нарочно для этого сдѣланной маленькой посудѣ, плотно закупоренной крышкой, входящей внутрь. Рыба должна сохраняться на льду.

Или на пудъ рыбы взять только одинъ фунтъ соли, сохранять ее въ боченкахъ, пересыпавъ каждый рядъ, до суха вытертой, рыбы, сухимъ хмѣлемъ, насыпая его въ вершокъ толщиною.

4055) **Зернистая икра.** Купить живаго осетра, распороть ему животъ, вынуть икру, смѣшать ее сейчасъ же съ большимъ количествомъ снѣга, протереть сквозь частое рѣшето, сквозь которое пройдетъ весь снѣгъ и всѣ мелкія зерна. Крупныя останутся на рѣшетѣ, можно ихъ еще разъ протереть со снѣгомъ, чтобы очистить отъ слизи. Пересыпать въ горшокъ, посолить, держать въ умѣренно холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

3056) **Визига осетровая.** Изъ этого же осетра вынуть жилы, перемыть ихъ, перетереть, повѣсить на веревку. Когда на половину высохнутъ, смотать, какъ мотокъ нитокъ, перевязать, досушить на печи.

4057) **Осетровый клей.** Затѣмъ срѣзать всѣ кости, взять голову, хвостъ, кипятить. Когда, пробуя ложкой, клей будетъ застывать, тогда разлить его по тарелкамъ и блюдамъ, какъ можно тоньше, поставить сушить. Когда немного подсохнетъ. разрѣзать ножемъ продлиноватыми кусками, оставить досохнуть, сложить въ бумагу, держать въ сухомъ мѣстѣ.

Самое же мясо осетра или посолить, или употребить свѣжимъ.

4058) **Солить судаковъ и щукъ.** Для соленія судаковъ и щукъ полагается менѣе соли, такъ какъ во всякомъ случаѣ эту рыбу нельзя сохранить такъ долго, какъ бѣлужину и осетрину; поэтому на пудъ судаковъ или щукъ, полагается только $2^1/_2$ фун. сухой соли; натирать рыбу солью не нужно, а только посыпать на каждый

рядъ рыбы соли и специй, сихъ послѣднихъ въ такой же пропорціи, какъ и для бѣлужины.

4059) **Дѣлать изъ самой соленой рыбы свѣжепросольную.** Очень соленую рыбу, которая называется коренная, нужно прежде всего вымыть очень чисто, но такъ какъ въ ней бываетъ ржавчина, которая трудно смывается, то лучше всего взять лозовыхъ прутиковъ, оскоблить ихъ и бить ими рыбу, постоянно обливая ее водой; удобнѣе всего это дѣлать на рѣкѣ или прудѣ; когда вся ржавчина отстанетъ, то вымыть опять рыбу хорошенько, нарѣзать ее такими кусками, какъ подавать на столъ, сложить въ кадку, лучше ставить ребромъ, чтобы рыба не лежала плотно, тогда налить на нее квасной прѣсной гущи, и чѣмъ слаще будетъ гуща, тѣмъ лучше, и такъ оставить рыбу на 4 дня; потомъ вынуть рыбу, перемыть ее и сложить плотно въ кадку, пересыпая каждый рядъ хмѣлемъ; взять хорошаго, пивнаго сусла, на каждое ведро котораго положить чайную чашку можжевеловыхъ ягодъ, 2 золотника лавровыхъ листьевъ и 1 зол. англійскаго перца, вскипятить, остудить, и облить рыбу такъ, чтобы она была покрыта этимъ разсоломъ, накрыть крышкою и врубить кадку въ ледъ на 3 недѣли; если и послѣ этого рыба все-таки будетъ солона и разсолъ также, то надо его слить, взять свѣжее сусло, вскипятить его безъ специй и, простудивъ, налить на рыбу.

4060) **Соленіе семги.** Свѣжую семгу очистить, обтереть салфеткой, сейчасъ же посолить, беря на каждые $1^1/_2$ стакана соли $^3/_4$ лота селитры. Черезъ 3 или 4 дня отрубить голову, вынуть хребтовую кость, семгу же разрѣзать вдоль на четыре части, повѣсить за хвосты въ тѣни, на свѣжемъ воздухѣ, чтобы обсохли.—Впродолженіи 2—3 мѣсяцевъ, такая семга можетъ быть употребляема къ завтраку, въ постные супы и пироги.

Вынувъ ее изъ соли, можно ее коптить, какъ сказано въ № 4097.

4061) **Соленіе дикихъ утокъ.** Когда лѣтомъ охотники нанесутъ много дикихъ утокъ, такъ что некуда ихъ дѣть, то ихъ очистить, распластать, посолить въ боченкахъ, беря на 1 фун. соли—1 лотъ селитры, забить крышкою, засмолить, закопать въ ледъ.

Г) МАРИНОВАНІЕ РЫБЪ и ПТИЦЪ.

4062) **Селедки.** Взять хорошихъ, голландскихъ селедокъ, мочить 36 часовъ, отрѣзать головки, продѣть въ хвостъ толстую нитку, повѣсить, на 24 часа, чтобы стекла вода. Налить на сковороду прованскаго масла, поджарить слегка съ обѣихъ сторонъ. Переложить въ салатникъ, посыпать простымъ перцемъ и зернами англійскаго, переложить ломтиками лимона безъ зеренъ, полить прованскимъ масломъ, со сковороды.

4063) **Селедки, маринованныя по гамбургски.** Взять хорошихъ, голландскихъ селедокъ, мочить 24 часа, стянуть кожицу, отрѣзать головки и хвостъ, разрѣзать вдоль брюшка, распластать, вынуть, хребтовую кость, смазать самою лучшею французскою горчицею. Если селедки большія, то разрѣзать каждую вдоль пополамъ, если мелкія, то оставить цѣльными, свернуть каждую половинку въ трубочку, уложить въ каменную чашку съ небольшимъ количествомъ лавроваго листа и съ перцемъ, очень крупно истолченнымъ, залить прованскимъ масломъ.

Подавая, уложить эти зразы на продолговатое маленькое, селедочное блюдо, облить тѣмъ же прованскимъ масломъ, скропить самымъ крѣпкимъ уксусомъ—Такъ приготовленная селедка дорого цѣнится.

4064) **Селедки маринованныя.** Мочить 36 часовъ, дать стечь водѣ, обтереть бибулой, не снимая кожицы, выпотрошить; сложить въ банку, перекладывая ломти-

ками лука, зернами простаго и англійскаго перца, залить вскипяченымъ остывшимъ уксусомъ.

4065) **Друг. ман.** Мочить, очистить, выпотрошить, до суха вытереть, молоки мелко изрубить, растереть съ прованскимъ масломъ, котораго должно быть много, развести уксусомъ или лимоннымъ сокомъ, сложить все въ банку, перекладывая ломтиками луку, ломтиками лимона безъ зеренъ и бѣлой кожицы, залить тѣмъ же масломъ, сохранять въ холодномъ мѣстѣ. Можно употреблять съ слѣдующаго дня.

4066) **Селедки сохранять.** Вымочить хорошенько, залить остывшимъ пивомъ, вскипяченнымъ съ простымъ, англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ, залить сверху прованскимъ масломъ, завязать пузыремъ, сохранять въ сухомъ, холодномъ мѣстѣ.

4067) **Простыя селедки дѣлать вкусными на подобіе голландскихъ.** Вычистивъ ихъ хорошенько, залить холодной водой, поставить въ погребъ на 24 часа. на 30 селедокъ взять 6 стак. пива, 2 бутылки уксуса, положить 5 луковицъ, лотъ англійскаго и лотъ простаго перца, 10 лист. лавроваго листа, 10 шт. гвоздики, вскипятить 3 раза, остудить, опустить селедки, вынутыя изъ воды, поставить въ погребъ. Черезъ недѣлю ихъ можно начать употреблять.

4068) **Селедки мариновать на лѣтнее время.** Вымочить хорошенько, разрѣзать вдоль съ одной стороны, вынуть кости, верхнюю кожицу снять, сложить обѣ половинки, складывать въ банки, пересыпая каждый рядъ слоемъ сладкихъ винныхъ яблокъ, ломтиками нарѣзанныхъ, безъ зеренъ и кожицы, посыпать сверху немного перцу, залить прованскимъ масломъ, наполнить такимъ образомъ, всю банку, завязать пузыремъ, поставить на ледъ.

4069) **Друг. ман.** Поступивъ, какъ сказано выше, залить уксусомъ, вскипяченнымъ со специями, сверху залить прованскимъ масломъ, завязать пузыремъ.

4070) **Отсвѣжать селедки.** 12—15 часовъ мочить въ водѣ, а потомъ 24 часа въ тепломъ молокѣ.

4071) **Разсолъ селедочный такъ приготовить, чтобы онъ могъ замѣнить сардинки для соусовъ.** Свѣжій селедочный разсолъ процѣдить сквозь сито, потомъ сквозь плотное полотно, влить въ бутылки, хорошенько закупорить.

4072) **Линъ маринованный.** Фунта 3 линя вычистить, расплостать, вынуть хребтовую кость, отрѣзать голову, нарѣзать рыбу порціями, немного посолить; мелко изрубленную луковицу поджарить въ 2—3 ложкахъ масла, положить куски рыбы, одинъ подлѣ другого, лучше всего на мѣдномъ противнѣ, поставить въ духовую печь, въ самую легкую, чтобы рыба изжарилась, но не подрумянилась. Когда будетъ готова, уложить ее плотно, всегда внѣшнею стороною внизъ, въ каменную чашку, масломъ смазанную.

Въ масло же, въ которомъ жарилась рыба, влить съ $^1/_2$ стакана хорошаго уксуса, вскипяченнаго съ кореньями и специями и остывшаго, размѣшать, залить рыбу, накрыть донышкомъ, положить на него прессъ. Можно сохранять въ холодномъ мѣстѣ, до 6 недѣль. Подавая, вынуть изъ формы, нарѣзать тонкими ломтиками, подавать къ нимъ прованское масло, или соусъ горчичный.

4073. **Корюшка, селява маринованныя.** Вычистить ихъ, вытереть, посолить, обвалять въ мукѣ, поджарить въ скоромномъ или какомъ либо постномъ маслѣ, остудить, сложить въ банку, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ кокореньями и специями см. № 3575.

4074) **Ряпушка маринованная.** Очистить, вымыть, посолить, вытереть, разложить на чисто вымытую плиту, а когда съ одной стороны рыба испечется, пере-

вернуть ее на другую сторону, когда обжарится, сложить въ банку, залить уксусомъ № 3575.

4075) **Маринованіе рыбъ вообще.** Очищенную рыбу посолить на 24 часа, если большая то на 3 дня, посыпавъ простымъ перцомъ; затѣмъ обвалять въ мукѣ, поджарить на сковородѣ въ скоромномъ или въ постномъ маслѣ. Когда на обѣ стороны поджарится, остудить, сложить въ стеклянныя банки, пересыпая слоемъ лавр. листа, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ перцомъ. Обвязать пузыремъ.

4076) **Маринованіе угрей.** Угри маринуются точно также, какъ только что сказано о маринованіи всѣхъ рыбъ вообще. Сохранять ихъ можно въ дубовыхъ боченочкахъ, которые, осмоливъ кругомъ, закапывать въ ледъ.

Или снявъ съ угрей кожу, какъ сказан. въ I части см. «угри», посолить на 3 дня, разрѣзать на куски, обвалять въ мукѣ, поджарить хорошенько въ маслѣ, на сковородѣ, или испечь въ печи, остудить, складывать въ банки или кадочки, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ со специями, см. № 3575, сверху залить прованскимъ масломъ

4077) **Маринованіе угрей др. ман.** Вычистивъ внутренность угря, нужно снять съ него кожу, разрѣзать на куски, обвалять всѣ куски въ толченныхъ сухаряхъ, пережарить ихъ, какъ для ѣды, въ прованскомъ маслѣ, остудить совершенно и сложить въ банку. Приготовить уксусъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцемъ, посолить его, вскипятить и, остудивъ, облить имъ рыбу; если рыбы фунтовъ 10, то положить сверхъ рыбы одинъ стручекъ турецкаго перца. Банку обвязать пузыремъ и сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

4078) **Угорь вареный, маринованный.** Убить угря, какъ сказано въ отдѣлѣ, I части, вытерсть его пескомъ и солью, не снимая кожи, вычистить внутренность. перемыть въ водѣ съ уксусомъ, распластать, вынуть хребтовую кость. Если угорь толстый, то разрѣзать его вдоль пополамъ.

Каждый такой длинный кусокъ, натереть со всѣхъ сторонъ солью и перцемъ, свернуть въ трубку, перевязать толстою ниткою; (на каждый фунтъ рыбы берется по чайной ложечкѣ соли). Отдѣльно сварить воду съ кореньями, лукомъ, спеціями и размариномъ, вливъ въ нее, на половину, легкаго уксуса и бѣлаго вина. Когда остынетъ, положить въ этотъ отваръ зразы угря уже три часа, какъ посоленыя, варить подъ крышкою, на легкомъ огнѣ, по крайней мѣрѣ часъ, затѣмъ вынуть его, остудить. Уложить въ боченокъ или въ банку, залить свѣжимъ уксусомъ, вскипяченнымъ и остывшимъ, см. № 3575, накрыть плотно донышкомъ, величиною въ ширину боченка или банки. Такъ приготовленнаго угря можно сохранять въ холодномъ мѣстѣ, 2—3 мѣсяца, въ продажѣ онъ дорого цѣнится.

4079) **Угорь жареный, маринованный.** Вычистить, вытереть, распластать, нарѣзать порціями, посолить со всѣхъ сторонъ, дать полежать съ полчаса, обвалять въ сухаряхъ, изжарить въ постномъ или скоромномъ маслѣ, остудить совершенно, сложить въ банку, наполнить ее, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями, а именно: съ лавр. листомъ, англ. перцемъ, корицей, гвоздикой и мускатн. цвѣтомъ.

4080) **Бѣлужина маринованная.** Взять $^1/_2$ пуда свѣжей бѣлужины, вынуть позвоночную кость и хрящъ. Приготовить ведро уксуса, положить въ него $^1/_8$ фун. перца зернами, 5 золотниковъ инбиря не толченаго, а кусочками и, кто любитъ, 5 головокъ чесноку; положить разрѣзанную на куски рыбу въ большую кастрюльку, залить этимъ уксусомъ, въ который можно прибавить также по 5 золотн. эстрагона, майорана, чебра и соли 2 большихъ горсти; варить пока рыба поспѣетъ, тогда составить съ огня, остудить, сложить рыбу въ большую банку или горшокъ, и, процѣдивъ отваръ, имъ же и залить рыбу, а изъ спецій, которыя останутся на сал-

феткѣ, выбрать травы и выбросить, самыя же специи завязать въ ветошку и положить въ банку сверху; потомъ покрыть рыбу донышкомъ, положить маленькій камешекъ, чтобы рыба всегда была покрыта уксусомъ, сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

4081) **Щука или судакъ маринованный.** Взять свѣжаго судака или щуку, очистить ихъ, вымыть, вытереть до суха, нарѣзать на куски, перетереть каждый кусокъ солью, сложить въ посудину, наложить легкій прессъ, дать пролежать два дня. Сварить въ водѣ петрушку, селлерей, порей, луковицы, опустить рыбу, сварить ее до половины готовности, вынуть, остудить. Вскипятить уксусъ съ простымъ и англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ, опустить рыбу, сварить до полной готовности, остудить, сложить рыбу въ банку, залить остывшимъ уксусомъ.—Такъ приготовленная рыба отличается своею крѣпостью.

4082) **Лососина маринованная.** Обварить кипяткомъ лососину, снять кожу, очистить, посолить, сварить въ водѣ съ уксусомъ и кореньями.

Когда лососина уварится, залить ее остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ англійскимъ перцомъ, лавровымъ листомъ, солью и пр. № 3575.

4083) **Щука, маринованная по-монастырски.** Разрѣзать щуку на части, изжарить въ конопляномъ маслѣ, но не въ прованскомъ и не въ скоромномъ, осушить ее слегка въ печи. Залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ лавровымъ листомъ, солью и англійскимъ перцемъ. Этотъ уксусъ надо сперва влить въ деревянную чашку, натертую 2—3 головками чеснока. Такъ приготовленная щука отличается тѣмъ, что вкусна и долго сохраняется.

Выдать: 3 ф. щуки, $1/2$ ст. коноплян. масла	Лавроваго листа, англійскаго перца.
Уксусу, соли.	2—3 головки чеснока.

4084) **Домашнее приготовленіе икры изъ щуки.** Очистить икру отъ пленокъ, обварить кипяткомъ, тотчасъ откинуть на дурхшлагъ, хорошенько посолить, поставить въ теплое мѣсто, недалеко отъ печки, но не передъ пламенемъ, пусть распустится соль. Тогда переложить въ маленькія баночки, залить сверху прованскимъ масломъ, завязать пузыремъ.

На 3 стакана икры берется $1^1/_2$ лота соли. Для дольшаго сохраненія, соли надо прибавить. Для предохраненія отъ порчи въ соль хорошо примѣшивать $1/10$ буры.

4085) **Маринованная рыба по-англійски.** Взять—осетрины, бѣлужины, щуку, налимовъ или стерлядей, вообще такой рыбы, которая имѣетъ мало костей, нарѣзать ее ломтиками, обвалять въ сухаряхъ, обжарить въ маслѣ, но чтобы не было очень жирно, остудить, сложить въ банку, залить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ англійскимъ перцомъ, корицею, гвоздикою, мушкатнымъ цвѣтомъ и солью. Рыбу же переложить эстрагономъ, базиликой, маіораномъ и размариномъ, котораго положить больше, налить уксусу столько, чтобы рыба была совершенно покрыта имъ и чтобы травы покрывали ее сверху, тогда обвязать пузыремъ и врубить въ ледъ.

4086) **Маринованіе снѣтковъ.** Посоливъ снѣтки, какъ обыкновенно, оставить ихъ на $1/_2$ часа, потомъ прожарить въ прованскомъ или въ скромномъ маслѣ, соблюдая, чтобы каждый снѣтокъ былъ отдѣльно, затѣмъ, остудивъ совершенно, сложить въ банку и облить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ со специями; турецкаго перца класть не нужно.

4087) **Маринованіе лососины.** Нарѣзать лососину такими кусками, какъ класть на тарелку, и, посоливъ ее, оставить на $1/2$ часа; затѣмъ, обвалявъ въ сухаряхъ, прожарить въ прованскомъ маслѣ и, остудивъ совершенно, сложить въ банку, перекладывая каждый рядъ рыбы сухимъ эстрагономъ или маіораномъ, какъ кому по вкусу, потомъ залить вскипяченнымъ безъ специй и остывшимъ уксусомъ.

4088) **Маринованіе миногъ.** Только что словленныя вымыть, хорошенько

вытереть, смазать со всѣхъ сторонъ провансквмъ масломъ, немного обжарить. Сложить въ деревянную кадочку, пересыпая каждый рядъ лавров. листомъ, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ англійск. перцемъ и гвоздикою.

4089) **Маринованіе раковыхъ шеекъ.** Отваривъ въ соленой водѣ крупныхъ раковъ, очистить отъ скорлупы шейки, сложить ихъ въ банку; приготовить не слишкомъ крѣпкаго уксуса, сварить его съ очень малымъ количествомъ специй, остудить и облить раки. Если нужно, чтобы раки стояли очень долго, то уксусъ долженъ быть крѣпкій; чѣмъ слабѣе уксусъ, тѣмъ раки вкуснѣе, но за то менѣе прочны; такъ приготовленныя шейки очень вкусны на салатъ и особенно какъ приправа для соусовъ красныхъ и бѣлыхъ; ихъ тоже можно класть въ супъ, если онѣ приготовлены съ неслишкомъ крѣпкимъ уксусомъ.

4090) **Маринованіе налимьей печенки.** Отварить налимьи печенки въ соленой водѣ, или все равно выбрать печенки и изъ вареныхъ налимовъ, сложить ихъ въ банку, залить очень слабымъ уксусомъ, сваренкымъ съ маленькимъ количествомъ англійскаго перца; это приготовленіе дѣлаетъ ихъ очень вкусными, но онѣ не прочны; чѣмъ уксусъ слабѣе, тѣмъ печенки вкуснѣе, но и менѣе прочны.

4091) **Маринованіе индѣйки.** Изжарить индѣйку, какъ обыкновенно, для жаркаго, нарѣзать ее ломтиками, какъ брать на тарелку, остудить, сложить въ банку, налить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ со специями, какъ сказано для маринованія угря № 3575. Индѣйка, такимъ образомъ приготовленная, сохраняется долго, очень вкусна и кромѣ закуски ее можно употреблять и для соусовъ.

4092) **Маринованіе гусей и утокъ.** Маринованіе гусей и утокъ дѣлается точно также, какъ и индѣйки и также употребляются на закуски и подъ краснымъ соусомъ.

4093) **Маринованіе рябчиковъ.** Прежде чѣмъ изжарить рябчики, нужно ихъ нашпиковать; изжаривъ, разрѣзать по поламъ, остудить, сложить въ банку и облить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ со специями, какъ сказано о маринованіи рыбъ № 3575.

4094) **Маринованіе рулета изъ гуся.** Взять хорошаго гуся, вычистить его и осторожно вынуть кости, чтобы не разорвать кожу, распластать его; затѣмъ взять печенку отъ этого гуся, печенку съ небольшаго теленка и 3 фун. телятины. Все это изрубить вмѣстѣ, потомъ истолочь какъ тѣсто, посолить, посыпать перцу простаго и англійскаго, положить въ середину шинкованныхъ, польскихъ трюфелей, а за неимѣніемъ ихъ, маринованныхъ огурчиковъ, которые разрѣзать, смотря по величинѣ, пополамъ или на 4 части въ длину; всю эту смѣсь разложить на гуся, котораго потомъ свернуть въ трубку, обмотать крѣпкими нитками, зашить въ салфетку и положить въ кипятокъ, въ которомъ онъ долженъ кипѣть $2^1/_2$ часа; потомъ его вынуть, остудить, сложить въ горшокъ, залить уксусомъ, который нужно прежде разбавить пополамъ съ водой, положить въ него специй, какъ сказано, для маринованія рыбъ и вскипятить, см. № 3575. Такой рулетъ изъ гуся можетъ сохраняться около мѣсяца, даже если его и не обливать уксусомъ, такъ какъ нѣкоторымъ кислота эта можетъ не понравиться.

4095) **Маринованіе бекасовъ.** Очистить бекасовъ, выпотрошить, изжарить въ маслѣ на противнѣ или на вертелѣ, остудить совершенно. Затѣмъ уложить плотно въ поливной горшокъ или въ кадочку, пересыпая лавр. листомъ, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью, англ. перцемъ и эстрагономъ, обвязать пузыремъ, или забить боченокъ крышкой, засмолить, поставить на ледъ, на зиму.

4096) **Соломки или емелушки** маринуются точно также на лѣто, какъ бекасы на зиму.

Д) КОПЧЕНІЕ РЫБЪ И ПТИЦЪ.

4097) **Домашнее копченіе сиговъ и проч. рыбы.** Свѣжіе сиги и прочую рыбу вычистить, вымыть, посолить на 24 часа, вытереть, проткнуть насквозь лучинку, положить на рашпоръ. Затопить русскую печь смолистыми дровами, положивъ дрова въ задъ печи; передъ дровами поставить рашпоръ съ рыбою, закрыть печку заслонкою, которая опершись на ручку рашпора, оставитъ внизу отверстіе, черезъ которое и будетъ проходить дымъ изъ печи въ трубу и, проходя по рыбѣ будетъ коптить ее. Какъ только одна сторона прокоптится и сдѣлается золотистаго цвѣта, перевернуть рыбу на другую сторону, когда рыба прокоптится и вмѣстѣ испечется, вынуть ее, подавать. Это превосходный способъ копченья; точно также коптить, лещи, караси, окуни, карпы, ряпушку, корюшку и пр.

4098) **Домашнее копченіе рыбы, другимъ маннеромъ.** На противень, желѣзный листъ или на сквороду положить рядъ не совсѣмъ сухой соломы, на которую положить рядъ вычищенной, посоленой и вытертой рыбы, какъ сказано выше, поставить на средственный огонь. Отъ накалившагося желѣза солома начнетъ тлѣть, а отъ смолистаго дыма рыба будетъ коптиться и вмѣстѣ съ тѣмъ печься. Чѣмъ крупнѣе рыба, тѣмъ болѣе должно быть подъ нею соломы, дабы лучше прокоптилась и не выпустила изъ себя жира отъ прикосновенія къ накалившемуся противню.

4099) **Угорь копченый.** Разрѣзать вдоль хребта, снять кожу, выпотрошить, отрѣзать голову, хорошенько посолить, осыпать перцемъ, лавр. листомъ и сухимъ эстрагономъ. Черезъ 2 — 3 дня, вынуть его, вытереть, обвязать бумагою, коптить впродолженіи 4—5 дней.

4100) **Селедки копченыя.** Мочить въ водѣ 12 или 15 часовъ, осушить, обвязать каждую бумагой такъ, чтобы въ нихъ проходилъ дымъ, коптить, какъ обыкновенно.

4101) **Соленіе и копченіе гусиныхъ полотковъ.** Откормленныхъ гусей, предназначенныхъ на полотки, ощипать, выпотрошить, разрѣзать вдоль на двѣ части, вытереть полотенцемъ, пока они еще не совсѣмъ остыли, вынуть всѣ кости, оставивъ однѣ ножки, посолить точно также, какъ солятъ солонину, см. № 4109. Часто эти полотки солятъ въ одномъ боченкѣ съ говядиной. Если же солятся отдѣльно, то на 20 паръ полотковъ, которыя могутъ вѣсить 2 пуда, берется самой сухой соли $2^1/_2$ фун., силитры 4 лота, коландры 7 лотовъ, простаго перцу 1 лотъ, лавр. листу 3 лота, англ. перцу 3 лота, гвоздики 2 лота; все, кромѣ коландры, мелко истолочь, смѣшать и, складывая полотки въ боченокъ, каждый рядъ осыпать этою смѣсью, пока не наполнится боченокъ. Тогда положить донышко, сверху камни, держать въ умѣренномъ теплѣ двое сутокъ, чтобы соль распустилась Тогда забить боченокъ, засмолить, какъ можно тщательнѣе, вынесть на холодъ, переворачивая два раза въ недѣлю, то на одно дно, то на другое. Въ мартѣ мѣсяцѣ полотки надо вынуть, вытереть отрубями, коптить какъ ветчину см. № 4129. Гдѣ много гусей, тамъ можно часть ихъ посолить осенью въ маленькихъ боченкахъ, весной ихъ закопать въ ледъ; и лѣтомъ доставать по одному боченку для употребленія. Соленые полотки очень вкусны, вареные съ хрѣномъ.

4102) **Другимъ ман.** На 1 пудъ полотковъ берется 2 ф. соли, 6 зол. селитры и $^1/_8$ ф. сахара, истолочь все мелко, перемѣшать, натереть ими полотки и бока кадки; сложить полотки въ кадку, какъ можно плотнѣе, пересыпая этою же смѣсью, прибавляя лавр. листа, гвоздики, простаго и англійск. перцу по 2 золотника. Дать постоять сутки. Потомъ приготовить разсолъ изъ 1 фун. соли, сварить, остудить, залить полотки.

Черезъ 7 дней слить весь разсолъ въ кастрюлю, сварить, остудить, снять сверху всю нечистоту и залить опять тѣмъ же разсоломъ, положить подъ гнетъ, дать постоять дней 8; потомъ коптить впродолженіи недѣли и затѣмъ на 1 мѣсяцъ повѣсить на сквозной вѣтеръ.

4103) **Копченый рулетъ изъ гусиныхъ полотковъ.** Откормленныхъ, жирныхъ гусей ощипать, разрѣзать по спинѣ острымъ ножомъ, распластать, выпотрошить, вытереть, вынуть всѣ кости, натереть солью съ селитрою, беря на $^1/_2$ пуда полотковъ, 1 фунтъ соли и 3 зол. селитры, свернуть въ родѣ рулета, обвязать ниткою, завернуть въ холщевую ветошку, уложить въ кадочку другъ подлѣ друга, осыпать оставшеюся солью, дать постоять сутки, залить разсоломъ: на 15 стак. воды—1 фун. соли, покрыть кружкомъ, дать полежать дней 8, потомъ повѣсить коптить на недѣлю, а потомъ на мѣсяцъ повѣсить на сильный сквозной вѣтеръ.

4104) **Заяцъ копченый** Очистить, какъ сказ. въ I части, посолить, выкоптить.

4105) **Селедки копченыя.** Мочить въ водѣ 12—15 часовъ, очистить, обвязать каждую бумагой такъ, чтобы въ нихъ проходилъ дымъ, коптить, какъ сказано выше, № 4097.

ОТДѢЛЪ LIII.

А) ЗАПАСЫ ИЗЪ ГОВЯДИНЫ, ТЕЛЯТИНЫ, БАРАНИНЫ И СВИНИНЫ.

4105) **Сухой бульонъ мясной.** Взять $3^1/_2$ пуда говядины, хотя не очень жирной, разрубить ее на куски, вымыть въ холодной водѣ; 2 переднія лопатки и 2 заднія четверти теленка, 4 утки, 4 зайца, 2 индѣйки, 6 курицъ, все это, кромѣ говядины, поджарить на вертелѣ или въ печи, на противнѣ, до половины готовности, безъ соли. Взять 2 большіе пучка чисто вымытаго порея, 30 штукъ селлерея, 30 штукъ петрушки, 30 штукъ моркови, 30 луковицъ, $^1/_4$ фунта англійскаго перца, $^1/_4$ фунта гвоздики. Все это налить водою, варить на довольно большомъ огнѣ, не переставая и день и ночь, т. е. впродолженіе, по крайней мѣрѣ, цѣлыхъ сутокъ, подливая воды и снимая постоянно накипь въ особенную кастрюлю. Когда мясо совершенно разварится, процѣдить, выжимая мясо, которое опять сложить въ кастрюлю, залить водою и варить нѣсколько времени, потомъ процѣдить; этотъ бульонъ соединить съ первымъ бульономъ, снять съ него жиръ, процѣдить сквозь частое сито, а потомъ сквозь салфетку.

Такъ процѣженный бульонъ варить опять нѣсколько времени, снимая накипь. Когда бульонъ начнетъ густѣть, всыпать 2 мушкатныхъ орѣха, мелко истолченныхъ и тогда уже начать варить бульонъ на горячихъ угольяхъ, не переставая мѣшать, чтобы не пригорѣло; поваривъ такъ часъ или два, разлить въ формы, блюда или тарелки; когда застынетъ, вынуть, сушить въ тѣни, на свѣжемъ воздухѣ, а потомъ, завернувъ въ бумагу, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Кто не желаетъ дичи, то бульонъ этотъ можно сварить изъ одной говядины, не сыпать только въ бульонъ соли, потому что съ солью не застынетъ. Можно сохранять его въ большихъ банкахъ, обвязанныхъ пузыремъ.

Изъ назначенной этой пропорціи мяса должно выйдти сухаго бульона никакъ не менѣе 14 фунтовъ.

4107) **Сухой бульонъ (постный).** 2 четверика, т. е. 4 ведра брюквы, 2 четверика моркови, 2 четверика картофеля и 2 четверика тугихъ кочановъ капусты, хорошо очищенныхъ, земляной груши (heliantus tuberosum) 1 ведро, $^1/_2$ ведра салата, разныхъ кореньевъ, зелени и луковицъ также не мало, все это, кромѣ земляныхъ грушъ, разрѣзать на нѣсколько частей, вымыть хорошенько, чтобы не было песку. Брюкву, морковь, картофель и капусту сложить въ хорошо вылуженную кастрюлю или котелъ, налить водою, варить два часа, потомъ положить туда же и все остальное, варить на хорошемъ огнѣ, подливая холодной воды и постоянно мѣшая. Потомъ всыпать 2 четверика или даже 3—4 четверика свѣжихъ очищенныхъ грибовъ бѣлыхъ, рыжиковъ и шампиньоновъ. Такъ варить, безпрестанно мѣшая, отъ самаго утра до вечера, пока все не разварится совершенно; тогда процѣдить бульонъ. На другой день прибавить $^1/_8$ фунта гвоздики, $^1/_8$ фунта англійскаго перца, 1 мушкатный орѣхъ и 3 золотника мушкатнаго цвѣта, варить уже въ меньшей кастрюлѣ, на небольшомъ огнѣ, безпрестанно мѣшая. Потомъ, разливъ на плоскія тарелки, застудить.

Если есть рыба, въ особенности лины, то положить ихъ въ бульонъ и бульонъ будетъ вкуснѣе, потому что отъ однихъ овощей онъ часто плѣснѣетъ.

4108) **Сухой бульонъ изъ помидоровъ.** Взять помидоровъ, выжать изъ нихъ и выбросить сокъ и зерна, а самые помидоры сложить въ кастрюлю, варить безъ воды $^1/_2$ часа, безпрестанно мѣшая. Потомъ протереть сквозь сито, опять въ кастрюлю и варить, пока не погустѣетъ. Намазать тонко ножомъ на желѣзный листъ, намазанный прованскимъ масломъ; вставить въ печь послѣ хлѣбовъ или сушить на открытомъ воздухѣ въ тѣни. Потомъ разрѣзать на куски, обвязать бумагою, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Употреблять въ соуса и проч. кушанья.

4109) **Солонина.** Свѣжую говядину, пока она еще не совсѣмъ остынетъ, вытереть полотенцемъ такъ, чтобы не оставалось крови, потому что отъ нея скорѣе всего портится мясо; вынуть самыя большія кости, свѣсить мясо, натереть его со всѣхъ сторонъ солью, высушенною въ печи и смѣшанною съ селитрою и специями, разложить мясо на столъ, пусть остынетъ совершенно. Потомъ складывать въ боченки, въ середину большіе куски, по краямъ маленькіе, полуфунтовые, чтобы не было пустаго мѣста; угнетать слегка толкушкою. На дно боченка посыпать соли съ селитрою, лавровымъ листомъ, размариномъ и англійскимъ перцомъ и пересыпать тѣмъ же каждый рядъ наложеннаго мяса. Когда боченокъ будетъ полонъ, накрыть его крышкою, засмолить со всѣхъ сторонъ, подержать въ комнатѣ два-три дня, каждый день переворачивая боченокъ, то на одно дно, то на другое, потомъ вынести на погребъ и тамъ переворачивать боченки два раза въ недѣлю. Черезъ три недѣли поставить на ледъ.

Пропорція соли и прочаго слѣдующая: на $1^1/_2$ пуда мяса берется соли хорошо высушенной $2^1/_2$ фунта, 6 золотниковъ селитры, коландры, майорана, базилики, лавроваго листу, англійскаго и простаго перцу по 3 золотника, прибавить чесноку, кто любитъ. Въ тѣ боченки, которые будутъ употребляться позже, всыпать немного болѣе соли.

Боченки должны быть дубовые, небольшіе, потому что, когда боченокъ откупоренъ и воздухъ касается мяса, то оно скоро портится; должны быть кругомъ засмолены, чтобы не вытекалъ сокъ. Передъ соленіемъ мяса, боченки надобно вымочить и выпарить.

4110) **Говядина копченая.** Свѣжую говядину, пока еще не остыла, натереть со всѣхъ сторонъ солью съ селитрою; потомъ, когда остынетъ, складывать куски одинъ на другой въ ящикъ, пересыпая ихъ солью, которой вообще должно выйти на 1 фунт. мяса 4 золотника, селитры же $^1/_8$ фунта на 5 фунтовъ соли; слѣдовательно, на 3 пуда мяса—5 фунтовъ соли и $^1/_8$ фунта селитры.

Такъ посоленое мясо подержать въ тепломъ мѣстѣ часовъ 12 или 18, потомъ вынести его на холодъ, повѣсить его въ трубѣ крестьянской черной избы или въ черной простой банѣ, надъ самой печкой, чтобы мясо и коптилось и вмѣстѣ жарилось; на другой день поднять мясо выше и подержать такъ дня 3 или 5.

Гамбурскимъ манеромъ коптятъ слѣдующимъ образомъ: опустить мясо въ кипятокъ; когда разъ вскипитъ, вынуть его тотчасъ изъ воды, натереть солью съ селитрою, посадить въ довольно теплую печь на 12 часовъ. Потомъ обвязать бумагою и коптить 5 дней. На $1^1/_2$ пуда мяса берется соли $2^1/_2$ фун. и 6 золотн. селитры.

4111) **Соленіе и копченіе телятины.** Взять 2 заднія части жирнаго, большаго теленка, отрубить кости ногъ и всю почечную часть, чтобы куски остались круглыми, снять лишній жиръ. Взять 1 фунтъ соли, 3 золот. селитры и $^1/_8$ фун. сахара, мелко истолочь, размѣшать, натереть со всѣхъ сторонъ телятину, уложить въ кадочку, осыпая оставшеюся солью, наложить кружокъ, сверху довольно тяже-

лый гнеть, подержать въ комнатѣ одинъ день, потомъ поставить въ холодное мѣсто, на двѣ недѣли, переворачивая куски дня черезъ два. Нѣкоторые, если соку окажется мало, кипятятъ чашку воды съ полложкою соли и, остудивъ воду, обливаютъ ею телятину.

Черезъ 2 — 3 недѣли вынуть и обтереть салфеткою, дать обсохнуть, зашить въ ветошку, коптить недѣли двѣ, какъ сказ. въ № 4129, потомъ дать повисѣть на сквозномъ вѣтру въ прохладномъ чуланѣ; когда будетъ готова, варить какъ ветчину или запечь въ тѣстѣ изъ крупичатой муки, 3-го сорта.

Телячiй копченый окорокъ очень вкусенъ, подается холоднымъ и горячимъ съ зеленою фасолью, съ зеленымъ горошкомъ и пр., его можно и не коптить, а сварить, какъ солонину.

4112) **Соленiе и копченiе баранины.** Приготовляется точно также, какъ и телятина.

4113) **Новый придуманный способъ копченiя ветчины, безъ дыма.** 1 фунтъ сажи отъ дровъ всыпать въ гарнецъ мягкой воды и варить подъ крышкою, пока не уварится половина воды.—Отставить отъ огня, дать устояться впродолженiи ночи; на другое утро, слить осторожно сверху чистую воду, процѣдить сквозь сито. Жидкость эта должна быть цвѣтомъ крѣпкаго, чернаго кофе. Всыпать въ эту воду еще горсть бѣлой соли; когда соль распустится, размѣшать хорошенько и опустить мясо, приготовленное для копченiя, такъ, чтобы оно было все покрыто водою. Большой кусокъ свинины, т. е. цѣлая четверть съ саломъ должна мокнуть отъ 20 до 24 часовъ; полотки сала отъ 4 до 6 часовъ; колбасы же, языкъ, гусиные полотки отъ 4 до 5 часовъ. По прошествiи этого времени повѣсить ихъ на сквозной вѣтеръ, чтобы хорошенько просохли, а потомъ сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Свинина, такъ выкопченая, превосходна и долго сохраняется.

Б) ЗАПАСЫ ИЗЪ СВИНИНЫ.

ПРИМѢЧАНIЕ. Такъ какъ разборъ кабана вещь довольно непрiятная и не каждая хозяйка рѣшится присутствовать при немъ, то, чтобы дать ей небольшое о томъ понятiе, прилагаю краткое описанiе этого разбора и нѣкоторые кушанья и запасы, которые приготовляются изъ свѣжей свинины, а также и соленiе ея.

Когда кормленнаго кабана заколятъ и совершенно очистятъ отъ шерсти, внести въ комнату, назначенную для разобранiя его на части, повѣсить или положить его на широкую скамейку. Отрѣзывая каждую часть, назначенную на соленiе, свѣсить и записать.

4114) Сперва отрѣзывается *голова;* красивую голову съ красивыми ушами оставить цѣльною къ Пасхѣ, солить и коптить ее, какъ сказано ниже № 4129. Голову менѣе красивую разрѣзываютъ на двѣ части: *Нижнюю челюсть* солить и коптить, она чрезвычайно вкусна для огарнированiя соусовъ или приготовить изъ нея головизну № 4138. Изъ *верхней части головы* вынимаются *мозги*, которые употребить свѣжими, а самую голову на студень № 4137.

4115) *Языки* ѣдятъ свѣжими или солятъ и коптятъ, см. № 4133.

4116) Отрѣзывая голову, надобно отрѣзать ее немного выше, чтобы можно было отдѣльно отрѣзать мягкiй кусокъ *затылка*, посолить его вмѣстѣ съ филеями и языками, потомъ коптить, см. № 4133; подается къ закускѣ.

4117) Отрѣзывая голову, поставить большой чистый горшокъ, чтобы стекла *кровь*, которую вынесть въ холодное мѣсто, употреблять ее свѣжею въ супъ, въ кровяныя колбасы, и въ ней мочить нѣсколько дней филеи и языки, назначенные для копченья.

4118) Потомъ отрѣзываются *ноги* до колѣна, изъ нихъ приготовляется студень № 4137.

4119) Вырѣзывается *баухшпикъ*, большой продолговато-овальный кусокъ нижняго тонкаго шпика, вѣсомъ въ 12—20 фунтовъ; его солятъ и коптятъ, но лучше, разрѣзавъ на порціи, посолить въ боченкѣ, какъ сказано въ № 4128.

Потомъ снимается слой самаго лучшаго *сала*, который покрываетъ кругомъ внутренности; его бываетъ въ хорошо выкормленномъ, жирномъ вепрѣ до 40 ф. Изъ него дѣлается помада, часть его перетапливается; можно смѣшать его съ гусинымъ саломъ и масломъ и употреблять для жаренья пончковъ или пышекъ, оладій, хвороста и проч. № 3645. Остальное сало мѣсится руками, пока не обратится въ гладкую массу, какъ масло, положивъ въ него соли, а именно: на 1 фунтъ сала 3 золотн. соли, его зашиваютъ въ свиную сѣтку и употребляется въ кушанья для служителей. Для выдачи надо приготовить его слѣдующимъ образомъ: взять фунта 3 этого свинаго сала, свѣсить каждый фунтъ отдѣльно, раздѣлить на 8 частей, скатать маленькіе шарики и такъ выдавать.

4120) Потомъ вынимаются *внутренности*. Ливеръ и печенка употребляются свѣжими и въ колбасы. Самыя же внутренности, т. е. кишки, кладутся тотчасъ же въ лоханку со снѣгомъ и засыпаются имъ же. Потомъ ихъ вычистить, вымыть какъ можно лучше, срѣзать съ нихъ приросшій жиръ осторожно, чтобы не прорвать кишекъ, которыя употребляются для сосисокъ и колбасъ.

4121) Вынувъ внутренности, очистить всю середину вепря отъ крови, вытереть чистымъ полотенцемъ, вырѣзать маленькіе, внутренніе *филеи*, которые употребить свѣжими или изрубить на фаршъ для колбасъ.

4122) Отрѣзать *грудинку*, употребить ее свѣжею или солить въ боченкѣ № 2676, не разрѣзывая ее на порціи, чтобы не смѣшались съ прочими частями.

4123) Отрѣзываются *переднія* и *заднія лопатки* до самаго верхняго жира, который оставить при полоткахъ шпика; эти лопатки обравнять ножемъ, обрѣзать; эти обрѣзки жирныхъ кусковъ употребляются на фаршъ для колбасъ. Такъ отрѣзанныя переднія и заднія лопатки солить въ боченкахъ № 4128, цѣльными или разрѣзанными на порціи. Съ окороковъ, назначенныхъ для копченья, не надобно срѣзывать верхняго шпика и кожи, солить ихъ въ отдѣльныхъ боченкахъ № 4128; они подаются къ столу холодными и горячими, вареными, но лучше печеными въ ржаномъ хлѣбѣ. Для копченія лучше оставлять окорока молодыхъ полутора или двухлѣтнихъ кабановъ.

4124) Срѣзываются до верхняго жира или шпика *ребра*, разрубить ихъ на порціи, посолить въ боченкѣ № 4128, или употребить свѣжими.

4125) Потомъ снимаются большіе *полотки сала* или *шпика* (изъ нихъ каждый вѣситъ отъ 40 до 50 фунтовъ), обровнять ихъ, обрѣзать тонкія части, посолить въ большихъ глубокихъ корытахъ, потомъ слегка коптить; они употребляются для шпикованія жаркаго, зайцевъ, дичи и проч. Цѣльными полотками оставлять лучше столько, сколько нужно для шпика, прочіе же полотки, чтобы употреблять вареными, лучше разрѣзать на порціи и посолить въ маленькихъ боченкахъ № 4128, потому что соленый шпикъ вкуснѣе и спорнѣе; копченаго же убываетъ $^1/_3$ часть.

4126) Вырѣзываются верхніе *большіе филеи* съ обѣихъ сторонъ хребтовой кости; употреблять ихъ свѣжими или посолить для копченія № 4133.

4127) **Хребтовую кость** разрубить на порціи. Когда разбираютъ молодыхъ вепрей, тогда большихъ полотковъ шпика съ нихъ не снимаютъ, а переднія и заднія лопатки отрѣзываются вмѣстѣ со шпикомъ и верхнею толстою кожею и вмѣстѣ съ костью до колѣна; ихъ лучше всего солить и коптить. Ребра отрѣзываются

также вмѣстѣ съ верхнею кожею и жиромъ; ихъ солять, коптятъ, нѣкоторыя можно употребить свѣжими.

4128) **Соленіе ветчины въ боченкахъ**. Отдѣлить всѣ части, назначенныя на соленіе, свѣсить ихъ, разрѣзать на порціи; нѣкоторыя части, какъ то лопатки, грудинку, оставить цѣльными. Каждая порція свинины по ½ ф., а порція сала свинаго или шпика по ¼ ф.

На 100 фунт. свинины взять сухой истолченой и просѣянной соли 5 фунт., селитры 5 лотовъ, мелкаго сахару 10 лотовъ, буры 2 лота, лавроваго листу 5 лотовъ, гвоздики $3^1/_2$ лота, англійскаго перцу 5 лотовъ, коландры 10 лотовъ, все это истолочь, кромѣ коландры, майорана, чеснока или бѣлаго лука, которые прибавляются, смотря по желанію. Бура необходима для дезинфекціи и для предохраненія свинины отъ порчи. Мясо, назначенное на соленіе, тотчасъ же, пока не остыло, обтереть сухимъ полотенцемъ, чтобы не оставалось крови, и натирать на столѣ приготовленною солью съ селитрою и проч. Когда остынетъ, складывать въ боченки или корыта. Боченки должны быть маленькіе, на дно посыпать приготовленной соли со специями, положить рядъ порцій, потомъ опять соли, опять рядъ порцій, соли, потомъ цѣльную лопатку, обложить ее кругомъ мелкими порціями и такъ до конца; потомъ забить плотно боченокъ, два дня держать въ комнатѣ, два раза въ день переворачивая то на одно дно, то на другое; потомъ засмолить, вынести въ холодное мѣсто, переворачивая тамъ разъ въ недѣлю, и наконецъ весною закопать въ ледъ, въ погребъ. На боченкѣ сдѣлать надпись, сколько въ немъ порцій и сколько фунтовъ свинины вообще.

4129) **Соленіе ветчины, назначенной для копченія**. Назначенные для копченія окорока, голову кабана и проч. сложить въ отдѣльный боченокъ, натирая каждый кусокъ солью, селитрою и прочими специями, какъ сказано въ № 4128, закупорить боченокъ; два дня держать въ комнатѣ, часто переворачивая боченокъ, потомъ засмолить, вынесть въ холодное мѣсто. Когда ветчина просолится, въ началѣ марта мѣсяца, не позже, вынуть ее, очистить, натирая пшеничными отрубями; повѣсить на чердакъ, дня на два или на три, чтобы обсохли, потомъ коптить въ продолженіи трехъ недѣль, сперва въ легкомъ дыму, а потомъ постепенно въ сильнѣйшемъ, и то не постоянно, прерывая копченье часто на одинъ или на два часа, даже днемъ; ночью не подкладывать огня, коптить лучше всего гнилыми щепками, вѣтками ели, сосны и можжевельника.

4130) Въ Вестфаліи, которая славится ветчиною, на 9 фун. соли кладутъ 5 лотовъ селитры и 1 фун. мелкаго сахара; теплые окорока натираютъ ими, кладутъ въ боченки, осыпая оставшеюся солью. Такъ приготовленные окорока вкусны, но отъ сахара скорѣе портятся.

4131) **Соленіе полотковъ шпика**. Полотки шпика солятся отдѣльно въ глубокихъ корытахъ; въ нихъ не кладется ни перца, ни селитры, но на 1 фунтъ шпика берется 2 лота сухой, просѣянной, мелкой соли. Первый полотокъ кладется кожею на дно, надрѣзывается въ нѣсколькихъ мѣстахъ, осыпается и натирается солью, на него кладутъ другой полотокъ кожею вверхъ, и такъ далѣе рядами попарно. Сверху накрыть доскою и камнями; оставить ихъ такъ на 2 или 3 недѣли, часто поливая ихъ собственнымъ разсоломъ и иногда перекладывая полотки, такъ что которая пара лежала сверху, положить внизъ, а нижнюю на оборотъ. Потомъ вынуть ихъ, осушить, слегка окоптить, или лучше класть ихъ въ большіе ящики, каждый кусокъ обертывая въ сѣно, высушенное на печи. Если черезъ нѣсколько времени найдется въ шпикѣ сырость, обтереть шпикъ, повѣсить дня на два, чтобы обсохъ и опять завернуть въ свѣжее сѣно. Накрыть плотно крышкою, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

4132) **Приготовленіе малороссійскаго сала другимъ маперомъ.** На 1 пудъ сала взять 4 фунта соли и 6 золот. селитры, перемѣшать хорошенько, натереть этой смѣсью сало со всѣхъ сторонъ. Втеревъ всю соль въ сало, рѣжутъ его на куски, кладутъ въ кадочку, накладываютъ кружокъ, а сверху камень. По прошествіи мѣсяца, сало вынуть, провѣтрить, а потомъ опять уложить.

4133) **Соленіе языковъ и филеевъ.** Вырѣзавъ языкъ и филей, тотчасъ же класть ихъ въ свиную стекшую кровь на двое сутокъ, поставить въ холодное мѣсто, но гдѣ бы не мерзло. Потомъ вынуть ихъ; когда кровь стечетъ, вытереть до суха, выбить хорошенько деревянными пестиками, класть въ маленькіе боченки, пересыпая солью. Положить туда же отрѣзанный, мягкій кусокъ затылка.

На 40 фунт. языкокъ, филеевъ и проч. берется сухой соли $1^{1}/_{4}$ фунта, селитры 3 золотника, англійскаго перцу, простаго перцу, лавроваго листу, гвоздики, коландры, по $1^{1}/_{2}$ золотника. Все это истолочь мелко, исключая коландры, которую слегка протолочь, смѣшать все вмѣстѣ.

Наполнить боченокъ до самаго верха; если бы не стало языковъ, филеевъ и проч., то прибавить мелкихъ порцій свинины или шпику.—Двое сутокъ держать въ комнатѣ, чтобы соль распустилась, потомъ, заколотивъ дно, осмолить, вынесть въ холодное мѣсто, гдѣ бы однакоже не мерзло; переворачивать съ одного дна на другое. Въ мартѣ вынуть, очистить, повѣсить дня на два, чтобы обсохли; употреблять свѣжепросольными или обтянуть воловьими свѣжими кишками и коптить, какъ сказано выше, но не такъ долго.

4134) **Какъ сохранять внутреное свиное сало для разныхъ мазей и помадъ.** Отобравъ внутреное, свиное сало, положить его въ кастрюльку, которую поставить въ кастрюлю съ горячею водою, кипятить воду, пока все сало не распустится. Тогда распустившееся сало вылить въ салфетку и процѣдить его въ каменную посуду, а еще лучше въ стеклянную, нагрѣтую банку; когда сало простынетъ, обвязать пузыремъ, поставить на ледникъ. Такимъ образомъ сало сохраняется годъ и совершенно годно для мазей и разныхъ натираній. Если же употреблять для ѣды, то лучше его посолить.

4135) **Какъ сохранять просольную, не копченую ветчину.** Когда окорока будутъ вынуты изъ разсола. обсушивъ ихъ совершенно на сквозномъ вѣтру, обвалять каждый окорокъ въ просѣянной золѣ, повѣсить въ сухой амбаръ; чѣмъ свѣжѣе будетъ амбаръ, тѣмъ лучше; сырость для ветчины вреднѣе всего.

4136) **Какъ сохранять копченую ветчину.** Когда ветчина уже окопчена, завернуть каждый окорокъ въ ветошку и уложить въ засѣки съ рожью, стараясь класть ее по глубже.

4137) **Студень.** Ноги и голову очистить, положить въ горшокъ, налить водою, поставить въ истопленную печь, часовъ на 8; или въ кастрюлѣ варить на плитѣ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцемъ и солью. Когда мясо уварится, вынуть его, очистить отъ костей, сложить въ форму, бульонъ же процѣдить, влить также въ форму, застудить; подавая выложить на блюдо. Подается къ нему прованское масло, уксусъ и горчица.

4138) **Головизна изъ нижней челюсти кабана.** Очистить свѣжую, нижнюю челюсть кабана, сварить ее до мягкости въ водѣ съ солью, лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцемъ и 1 луковицею. Когда уварится, отрѣзать мясо и жиръ осторожно отъ кожи, чтобы ее не прорѣзать; мясо и жиръ разрѣзать на небольшіе четыреугольные кусочки, посолить, посыпать англійскимъ, толченымъ перцемъ, перемѣшать, положить на очищенную со всѣхъ сторонъ кожицу, закрыть ею, чтобы имѣла круглый видъ, завязать въ ветошку, положить подъ прессъ. Когда остынетъ, подавать къ закускѣ, нарѣзавъ ее ломтиками. Къ ней подается

уксусъ, прованское масло и горчица. Сохранять въ холодномъ мѣстѣ, но не болѣе двухъ недѣль.

4139) **Головизна другимъ манеромъ изъ верхней челюсти кабана.** Очистить голову, отнять нижнюю челюсть; вынуть изъ головы кости; залить на нѣсколько дней уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью, лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцемъ и $^1/_4$ чайной ложечки селитры. Взять салфетку, положить на нее тоненькими ломтиками нарѣзаннаго шпика вытереть до суха голову, наложить ее на шпикъ кожею. Приготовить фаршъ изъ свиной или телячьей печенки, положить въ голову рядъ этого фарша, потомъ рядъ корнишоновъ, маленькими, продолговатыми кусками, нарѣзаннаго шпика, ломтиками нарѣзанныя крутыя яйца, опять рядъ фарша, и такъ пока не наполнится голова. Обшить ее салфеткою и варить нѣсколько часовъ въ водѣ съ кореньями, перцемъ, солью, немного уксуса и вынутыми изъ головы костями. Когда будетъ готова вынуть, остудить, выложить на блюдо, убрать ланспикомъ изъ уварившагося и процѣженнаго бульона.

4140) **Зильцъ изъ свинины.** Свѣжую свиную голову и 2 фунта свинины сварить съ кореньями и солью. Вынуть потомъ всѣ кости и кожу, самое же мясо мелко нарѣзать, положить въ кастрюлю, положить туда же мелко изрубленную луковицу, нѣсколько штукъ толченой гвоздики, немного перца, соли, мелко нарѣзанной лимонной цедры, налить бульономъ, въ которомъ варилось мясо такъ, чтобы едва его покрыло, мѣшать осторожно на плитѣ, чтобы не пригорѣло, но и не разварилось. Когда будетъ готово, намочить салфетку въ кипятокъ, выжать, разложить на блюдо, выложить на нее изъ кастрюли мясо, перевязать салфеткту веревочкою надъ самымъ мясомъ, положить между двумя досками, прижать камнемъ. На другой день, когда остынетъ, выложить на блюдо, подавать холоднымъ, нарѣзавъ его ломтиками; подается къ нему уксусъ и прованское масло. Сохранять въ холодномъ мѣстѣ, но не долѣе двухъ недѣль.

В) КОЛБАСЫ И СОСИСКИ.

4141) **Колбасы превсходныя.** Взять 10 фун. нежирной свинины, говядины отъ толстаго филея 5 фун. и то и другое нарѣзать очень мелко; прибавить 5 фунтовъ свѣжаго шпика, нарѣзаннаго продолговатыми, тоненькими ломтиками; посолить, положить селитры $1^1/_2$ золотн., 2 стак. рома, размѣшать хорошенько, наполнить воловью кишку, крѣпко ея набивая, но чтобы она не лопнула, положить подъ прессъ на два дня, потомъ повѣсить на нѣсколько дней, и наконецъ коптить, но менѣе трехъ недѣль, чтобы не были сыры.

4142) **Сосиски свѣжія.** Взять 10 фун. нежирной свинины и 10 фун. жирныхъ обрѣзковъ; если свинина свѣжая, то наскоблить ее ножемъ, если же слегка замороженная, то мелко нарѣзать, какъ гречневыя крупы. Изъ 3—4 фунтовъ оставшихся обрѣзковъ и жилъ сварить бульонъ съ англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ и съ $^1/_2$ фун. мелко изрубленнаго лука. Когда бульонъ будетъ готовъ, процѣдить его, остудить, взять этого бульона стак. 5—6, залить имъ мелко изрубленное, вышепоименнованное мясо, всыпатъ 3 золотн. толченаго, англійскаго перца, $1^1/_2$ золотн. простаго, (3 золотн. майорана, кто любитъ), размѣшать хорошенько руками и наполнить, шприцовою формою, тонкія свиныя кишки, перевязать ихъ, длиною въ $^3/_4$ арш., связать оба конца, повѣсить въ теплое мѣсто на нѣсколько часовъ, чтобы обсохли, потомъ вынести въ холодное мѣсто; долѣе 3-хъ недѣль нельзя ихъ сохранять. Передъ отпускомъ, сложить ихъ въ кастрюлю, налить водою, пивомъ или свекольнымъ разсоломъ такъ, чтобы ихъ едва покрыло, варить пока соусъ не выкипитъ, потомъ поджарить съ обѣихъ сторонъ на плитѣ или въ духо-

вой печкѣ; можно подложить немного шпику, осыпать сухарями, подавать съ сырой или кислой капустой или съ горчицею.

4143) **Сосиски копченыя.** На 15 фун. нежирной взять 5 фун. жирной свинины, наскоблить ее ножемъ или очень мелко нарѣзать; взять 3 золотника селитры, соли по вкусу, около $^{3}/_{4}$ фун., $1^{1}/_{2}$ лота простаго и $^{3}/_{4}$ лота англійскаго перца, истолочь очень мелко, смѣшать съ мясомъ, наполнить кишки очень плотно, перевязать, подержать въ теплѣ часовъ 20, потомъ повѣсить въ холодное мѣсто и коптить $1^{1}/_{2}$ недѣли.

4144) **Колбасы литовскія, копченыя.** Взять 10 фунтовъ свинины очищенной отъ жилъ, 3 фун. говядины и 2 фун. дичи, серна или лося; свѣжее это мясо какъ можно мельче, нарѣзать ножемъ, отбрасывая жилы, а потомъ изрубить сѣчкою. Нѣкоторые замораживаютъ мясо, чтобы легче было рѣзать его, но мороженое мясо теряетъ вкусъ и сочность. Перца простого 2 лота, англійскаго 1 лотъ, гвоздики, майорана, лавроваго листа по $^{1}/_{2}$ лота, соли сухой 20 лотовъ, селитры 1 лотъ, все это мелко истолочь, просѣять, размѣшать съ мясомъ, выбить его деревянною толкушкою, прибавивъ $^{3}/_{4}$ стакана спирта. Тогда положить $^{1}/_{2}$ фунта верхняго свинаго сала отъ затылка, нарѣзаннаго тоненькими, продолговатыми кусочками; плотно наполнить этою массою толстыя воловьи кишки (чѣмъ онѣ толще, тѣмъ лучше), поправляя рукою, чтобы не было пустаго мѣста, однако же осторожно, чтобы не лопнула кишка; потомъ перевязать ихъ, положить между двумя дощечками, наложить на нихъ легкій прессъ, держать два дня въ протопленной комнатѣ, потомъ вынесть въ кладовую, покрыть доскою и камнями, увеличивая постепенно ихъ тяжесть. Черезъ двѣ недѣли вынуть изъ-подъ пресса, повѣсить ихъ въ холодномъ мѣстѣ, потомъ коптить ихъ около двухъ недѣль; переворачивая ихъ то однимъ, то другимъ концомъ; послѣ копченія повѣсить ихъ на чердакъ, на сквозной вѣтеръ, недѣли на двѣ, а потомъ, очистивъ ихъ, сохранять въ сухой ржи, хмѣлѣ, сѣнѣ или въ золѣ.

4145) **Колбасы итальянскія, копченыя.** Взять 23 фунт. свинины отъ лопатки, очищенной отъ жилъ и 4 фунта говядины, мелко нарѣзать, положить на рѣшето, на 24 часа, держать въ обыкновенной теплой комнатѣ, чтобы мясо обсохло. Нарѣзать небольшими кусочками 6 фун. верхняго свинаго сала отъ затылка, посолить 12 лотами сушеной соли, оставить также на 24 часа. Обсохшее же мясо мелко изрубить, какъ фаршъ, посолить 1 фунтомъ соли, прибавить мелко истолченнаго, простого перца лота 2, бѣлаго перца 1 лотъ, корицы 2 лота, селитры 1 лотъ, 1 мушкатный орѣхъ, натертый на теркѣ, и нѣсколько капель чеснока. Наполнить этимъ фаршемъ гладкія свиныя кишки, нѣсколько дней передъ тѣмъ посоленыя и на нѣсколько часовъ намоченныя въ винѣ или спиртѣ, вывернуть кишки, какъ обыкновенно, на лѣвую сторону, наколоть иголкою, булавкою или проволочною щеткою; наполнить кишки приготовленною массою, набивая плотно, но чтобы не лопнули, крѣпко перевязать, повѣсить въ холодное мѣсто, но гдѣ бы не мерзло; потомъ коптить недѣлю или двѣ вѣтками коландры или можжевельникомъ. Потомъ повѣсить на чердакъ, очищая ихъ отъ плѣсени щеткою, намоченною въ прованское масло съ виномъ или спиртомъ.

4146) **Колбасы вѣнскія.** Взять 5 фунтовъ говядины и 3 фунта свинины, мелко изрубить, отбрасывая жилы, положить на рѣшето, на 24 часа; 3 фунта верхняго свинаго сала нарѣзать кусочками, посолить 4 лотами соли, оставить на нѣсколько часовъ. Потомъ смѣшать все вмѣстѣ, прибавить истолченые: 10 лотовъ соли, 3 лота кардамона, 4 лота простого перца; размѣшать хорошенько, наполнить воловьи кишки, плотно ихъ набивая, наколоть кругомъ иголкою, поступить далѣе, какъ съ колбасами итальянскими № 2693.

Или на $3^1/_2$ фунта говядины взять нежирной свинины $3^1/_2$ фунта и свѣжаго свинаго верхняго сала $3^1/_2$ фунта.

4147) **Колбасы для скораго употребленія.** Свинины $2^1/_2$ фунта, говядины 1 фунтъ, бѣлаго лука, поджаренаго въ маслѣ $^1/_4$ фунта, сыраго, мелко изрубленнаго лука $^1/_4$ фунта, кто любитъ, чеснока 2—3 кусочка, соли 4 лота, селитры 1 золотн., простаго перца $^1/_2$ лота или немного болѣе. Все это размѣшать хорошенько, набить плотно кишки свиныя или воловьи, перевязать ихъ, повѣсить на сквозной вѣтеръ на 3 дня, а потомъ коптить ихъ впродолженіе недѣли или двухъ и тотчасъ употреблять.

4148) **Кровяныя колбасы.** Взять весь нижній кусокъ свинаго сала, т. е. баухшпикъ, фунтовъ около 12—15, ливеръ и свиную голову, изъ которой вынуть мозги; налить водою, варить все это $1^1/_2$ часа, прибавить потомъ свиную же печенку, варить еще $^1/_2$ часа. Потомъ печенку и ливеръ разрубить, сало же и срѣзанное съ головы мясо и уши нарѣзать не слишкомъ маленькими кусочками, посолить $^3/_4$ стак. соли, прибавить 1 лотъ простаго и $^1/_2$ лота англійскаго перца, кто любитъ, прибавить майорана. Размѣшать все вмѣстѣ, развести свиною растертою кровью около 3 стакановъ такъ, чтобы размѣшанная масса была не слишкомъ густа. Наполнить ею $^2/_3$ части воловьихъ или толстыхъ свиныхъ кишекъ, перевязать, выровнять ихъ и варить въ водѣ $^1/_2$ часа. Если, проколовъ ихъ вилкою, покажется, жиръ, а не кровь—значитъ колбасы готовы. Тогда обмыть ихъ въ холодной водѣ, разложить на столъ, прижать ихъ доскою часа на два, чтобы сдѣлались плоскими, вынесть въ холодное мѣсто. Если эти колбасы будутъ употребляемы въ скоромъ времени, то въ фаршъ можно прибавить немного мелко изрубленнаго и въ маслѣ поджареннаго бѣлаго лука. Если же колбасы оставляются на позднее употребленіе, то нельзя въ нихъ класть лука; надобно коптить ихъ въ легкомъ холодномъ дымѣ дней 10; лучше ихъ повѣсить въ трубу.

Такія же колбасы приготовляются изъ одной головы; половину этого мяса очень мелко изрубить, а другую нарѣзать кусочками; или

Изъ одной печенки, легкихъ и нижняго свинаго сала, т. е. баухшпика.

Свѣжія кровяныя колбасы, передъ отпускомъ, поджарить въ маслѣ, поставить въ духовую печь, а копченыя подаются холодными.

4149) **Колбасы черныя кровяныя.** Гречневую крупу истолочь довольно мелко, взять ея $5^1/_4$ стак., свиной крови растертой и процѣженной $^1/_2$ гарнца, горячаго молока 3 стак., растопленнаго горячаго свинаго сала $2^1/_4$ ст., соли $1^1/_2$ лота, простаго перца $^1/_4$ лота и англійскаго перца $^1/_8$ лота, размѣшать все это хорошенько. Взять тщательно очищенныя, солью натертыя и вымытыя, толстыя, свиныя кишки, перевязать одинъ конецъ голландскими нитками, выворотить кишки, нафаршировать ихъ приготовленною массою такъ, чтобы $^1/_3$ кишки была оставлена пустою, перевязать, опустить въ кипятокъ, варить на сильномъ огнѣ немного болѣе $^1/_4$ часа. Вынуть изъ воды; когда немного остынутъ, повѣсить въ холодное мѣсто, гдѣ могутъ висѣть нѣсколько дней. Когда понадобятся взять 1—2 или 3 колбасы, за полчаса до отпуска положить ихъ на сковороду, полить масломъ или свинымъ жиромъ, поджарить въ горячей, духовой печи съ обѣихъ сторонъ, подавать.

4150) **Колбасы кровяныя изъ мелкихъ, гречневыхъ крупъ.** 3 фунта свинаго сала мелко нарѣзать, растопить, влить $^1/_2$ гарнца молока, англійскаго перца съ $^1/_4$ лота, 1 лотъ мушкатнаго орѣха, соли, вскипятить, всыпать $^1/_4$ гарнца, т. е. 3 ст. мелкихъ гречневыхъ крупъ, накрыть крышкою; когда каша погустѣетъ, остудить. Свиную кровь протереть сквозь сито, размѣшать съ кашею, чтобы каша сдѣлалась жидковатою, наполнить не очень толстыя свиныя кишки, перевязать, опустить въ кипятокъ, варить съ $^1/_4$ часа.

4151) **Колбасы кровяныя изъ смоленскихъ крупъ или гречневой муки.** $^1/_4$ гарнца смоленскихъ крупъ или $^1/_4$ гарнца гречневой муки всыпать въ каменную чашку, влить $2^1/_4$ стак. кипящаго свинаго сала, размѣшать хорошенько, всыпать простаго и англійскаго перца съ $^1/_4$ лота, гвоздики, майорана, соли, развести $5^1/_4$ стак. свѣжей процѣженной свиной крови, размѣшать. Нафаршировать очищенныя свиныя кишки, оставляя $^1/_4$ часть кишки пустою, перевязать, сложить въ кастрюлю; налить холодною водою, поставить на сильный огонь, не накрывая кострюлю крышкою, варить колбасы $^3/_4$ часа, часто осторожно ихъ переворачивая; потомъ вынуть ихъ изъ воды, поставить въ холодное мѣсто.

Незадолго передъ отпускомъ, сложить приготовленныя колбасы на сковороду, облить масломъ или свинымъ жиромъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Можно нарѣзать ихъ ломтиками. Подавать передъ бульономъ, или къ закускѣ, или къ завтраку. На 6 человѣкъ достаточно $^1/_3$ части назначенной пропорціи.

4152) **Колбасы кровяныя изъ крупной гречневой крупы** $^1/_2$ гарнца крупной гречневой крупы смѣшать съ $1^1/_2$ стак. протертой сквозь сито свиной крови и съ $1^1/_2$ стак. растопленнаго сала такъ, чтобы каша не была слишкомъ жидка. Положить $^1/_2$ ложки майорана, немного соли, толченаго простаго и англійскаго перца, размѣшать хорошенько, наполнить кишки, перевязать, опустить въ воду, варить $^3/_4$ часа такъ, чтобы каша уварилась. Вынувъ изъ воды, поставить въ холодное мѣсто, незадолго передъ отпускомъ, разрѣзать каждую кишку на нѣсколько частей, поджарить въ свиномъ жирѣ. Подавать передъ бульономъ. На 6 человѣкъ, на 1 разъ достаточно $^1/_3$ части назначенной пропорціи.

4153) **Финляндскіе пальтенъ изъ ржаной муки.** На бутылки процѣженной свиной крови, взять 1—$1^1/_2$ фун. мелко изрѣзаннаго, почечнаго, свинаго жира, 1 стол. ложку мелкой соли, $2^1/_2$—3 ф. ржаной просѣянной муки, выбить тѣсто хорошенько, оно должно быть довольно густо, какъ на хлѣбъ; помочить потомъ руки въ теплой водѣ, надѣлать шарики, величиною съ хорошее яблоко, сварить въ соленомъ кипяткѣ, вынуть, остудить, держать въ холодномъ мѣстѣ, обтирая отъ времени до времени сверху плѣсень; когда понадобятся, нарѣзать ломтями и жарить въ маслѣ, на сковородѣ, съ ломтиками яблокъ, что очень вкусно. Подаютъ на обѣдъ, на завтракъ и ужинъ. Ѣдятъ ихъ также только-что сваренные съ масломъ. Держутся они, на холоду, съ мѣсяцъ. Дѣлаютъ ихъ также изъ бычачьей крови и почечнаго жира, но эти послѣдніе считаются менѣе вкусны.

Жарятъ и безъ яблокъ.

4154) **Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ.** 3 стак., т. е. $^1/_4$ гарнца смоленскихъ крупъ перетереть 2 яйцами, высушить, протереть сквозь рѣдкое сито: $^1/_2$ гарница, т. е. 6 стакановъ молока и $^1/_4$ гарнца, т. е. 3 стак. растопленнаго, свинаго сала вскипятить, всыпать крупы, поставить на легкій огонь, накрыть крышкою, часто однакоже, мѣшать ложкою. Когда крупы будутъ готовы, остудить, вбить 8 яицъ, влить $^3/_4$ стак. вскипяченаго молока, всыпать немного корицы, 1 стак. коринки, сахара куска 4, немного сладкаго миндаля, 4—5 шт. горькаго, размѣшать, наполнить слегка гладкія кишки, чтобы варясь не полопались, Когда будутъ готовы, поставить въ холодное мѣсто. Передъ отпускомъ поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать къ закускѣ или передъ супомъ. На 6 человѣкъ, на 1 разъ, достаточно $^1/_3$ части назначенной пропорціи.

4155) **Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ.** $3^3/_4$ стак. крупъ растереть съ 2 яйцами, высушить, протереть сквозь рѣшето, всыпать въ $4^1/_2$ стак. молока, которое должно сперва вскипѣть съ $1^1/_2$ стак. свинаго сала; размѣшать до гладкости, подержать на большомъ огнѣ минуты 3, потомъ всыпать $^1/_2$ или $^3/_4$ стак. сахара, 1 стак. обвареннаго кишмиша и коринки, размѣшать, наполнить

слегка солью натертыя и чисто вымытыя кишки, перевязать, опустить въ кипятокъ, варить $^1/_4$ часа. Потомъ поджарить въ жирѣ съ обѣихъ сторонъ.

4156) **Колбасы бѣлыя изъ риса.** 1 фунтъ, т. е. 2 стак. риса опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода. $4^1/_2$ стак. молока, $^1/_2$ фун. масла или 1 стак. свинаго сала вскипятить, положить рисъ, варить, мѣшая, до половины готовности. Тогда всыпать $^1/_2$ фун. сахара, отертаго о цедру 1 лимона, $^1/_4$ стак. истолченаго сладкаго и шт. 15 горькаго миндаля, $^1/_2$ фунта, т. е. $1^1/_2$ стак. обвареной коринки, 3 золотника корицы; когда каша остынетъ, вбить 10 яицъ, размѣшать, наполнить кишки, оставляя $^1/_3$ часть пустою, перевязать, опустить въ кипятокъ, варить 1 часъ. Передъ отпускомъ, положить. въ кастрюлю, облить масломъ, поставить въ горячую печь, чтобы поджарились со всѣхъ сторонъ. Подавать къ закускѣ или передъ бульономъ.

На 6 человѣкъ достаточно половины назначенной пропорціи.

4157) **Колбасы по-французски**. 1 фунтъ свѣжаго шпика варить, не разрѣзывая его, до тѣхъ поръ, что-бы можно было легко проколоть соломкою, потомъ нарѣзать его небольшими кусочками; 6 фунтовъ свѣжей свинины изрубить очень мелко, всыпать $3^1/_2$ стакана толченыхъ, просѣянныхъ сухарей, сырыхъ яицъ 24 штуки, 3 стак. сливокъ, корицы, мушкатнаго орѣха, обвареной коринки и сахара, размѣшать, наполнить кишки, варить $^1/_2$ часа, на сильномъ огнѣ.

На 6 человѣкъ, на одинъ разъ, достаточно $^1/_3$ назначенной пропорціи.

4158) **Колбасы по-нѣмецки**. Натереть на теркѣ свѣжую свиную печенку, протереть ее сквозь сито или дурхшлагъ; влить въ нее $3^3/_4$ стакана, сквозь сито процѣженной свиной крови, всыпать немного майорана, перца простаго и англійскаго, гвоздики, соли; $2^1/_2$ фунта варенаго, свѣжаго шпика, нарѣзать мелкими продолговатыми кусочками, все это вмѣстѣ размѣшать, наполнить кишки, перевязать, варить 1 ч.: вынувъ изъ воды, поставить въ холодное мѣсто. Передъ отпускомъ поджарить.

На 6 человѣкъ достаточно, на 1 разъ, $^1/_3$ части назначенной пропорціи.

4159) **Сосиски изъ гусиныхъ печенокъ.** Натереть на теркѣ гусиныхъ печенокъ штукъ 20, протереть сквозь дурхшлагъ, всыпать $^1/_2$ тертой булки, положить $^1/_2$ стак. сливокъ, соли, мушкатнаго орѣха, майорана, 2 ложки, т. е $^1/_4$ фун. раковаго масла, $^3/_4$ стакана краснаго вина, поджаренную въ раковомъ маслѣ луковицу или лукъ шарлотъ, 4 желтка, размѣшать хорошенько, наполнить кишки, перевязывая ихъ въ длину вершка по четыре. Варить ихъ въ бульонѣ около часа, потомъ перемыть въ холодной водѣ, поджарить въ маслѣ.

4160) **Сосиски изъ мозговъ.** Вымыть и отварить въ соленой водѣ два телячьихъ мозга, изрубить ихъ съ хлѣбомъ, размоченнымъ въ сливкахъ и выжатымъ, прибавить $^1/_4$ фунта сливочнаго масла, немного соли, перца и мушкатнаго орѣха, растереть все это до бѣла, потомъ положить 8 желтковъ, сливокъ, въ которыхъ мокла булка, размѣшать хорошенько, начинить приготовленныя кишки, отварить въ молокѣ пополамъ съ водою. Подавая, поджарить въ чухонскомъ маслѣ.

4161) **Сосиски изъ рябчиковъ.** Изжарить 6 рябчиковъ, снять мякоть, мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавивъ мякишъ 1 франц. булки, вымоченной въ сливкахъ и выжатой, положить 4 желтка, $^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ, соли, 3—4 зерна простого перца, наполнить кишки, перевязать ниткой, дать вскипѣть разъ, проколовъ въ 3—4 мѣстахъ иголкою. Подавая на столъ обжарить въ маслѣ.

4162) **Сосиски изъ рябчиковъ или зайца.** 1 зайца или 6 рябчиковъ очистить отъ кожицъ, вынуть кости, наскоблить мясо ножомъ, истолочь его, прибавить столько же мелко нарѣзаннаго и истолченаго шпика, положить соли съ чайную ложечку, $^1/_2$ чайн. ложечки простого перца, немного мускатнаго цвѣта, 3 яйца, если

заяцъ, то 1 стак. сметаны, если же рябчики, то 1 стак. сливокъ, мякишъ отъ 1 булки, намоченной въ 1/2 стак. краснаго вина и выжатой, наполнить не туго маленькія бараньи кишки, варить съ 1/2 часа; передъ отпускомъ поджарить въ маслѣ.

4163) **Сосиски изъ рыбы.** 5 фун. очищеной отъ кожи и костей щуки, окуней или судака, мелко истолочь, прибавить 1/2 ложки соли, 1/2 чайн. ложечки толченаго перца, мускатнаго цвѣта, 1/2 фун. растопленнаго масла, 3 яйца, 1/2 стакана сливокъ, 1/2 горсти изрубленныхъ шарлотокъ, и мякишъ одной фран. булки, намоченной въ водѣ или молокѣ набить тоненькія кишки, сварить слегка въ водѣ и обжарить на сковородѣ въ маслѣ.

ОТДѢЛЪ LIV.

1) Пять плановъ удобныхъ квартиръ. 2) Устройство кухни. 3) Кухонная посуда. 4) Новѣйшія принадлежности обѣденнаго и чайнаго стола.

1) ПЯТЬ ПЛАНОВЪ УДОБНЫХЪ КВАРТИРЪ

Общій взглядъ на планъ и устройство домовъ.

Чтобы пріохотить молодыхъ хозяекъ къ исполненію обязанностей хорошей семьянинки, какъ въ *нравственномъ*, такъ и въ *хозяйственномъ* отношеніи, необходимо позаботиться и о доставленіи имъ квартиръ удобныхъ во всѣхъ отношеніяхъ, что вообще—большая рѣдкость. Поэтому надѣюсь, что прилагаемые мною планы домовъ средней величины, могутъ быть отчасти полезны тѣмъ, кто собирается или строить вновь или перестраивать домъ свой.

При постройкѣ каждаго *деревенскаго* дома надо непремѣнно имѣть въ виду, слѣдующее:

Въ нравственномъ отношеніи:

Во 1-хъ). Чтобы была комната для молитвы, куда бы разъ въ день могло собираться все семейство, а также и прислуга для молитвы. Во многихъ благочестивыхъ семействахъ, какъ въ Россіи, такъ и за границей, принято это обыкновеніе и я нахожу, что оно не только хорошо, но и необходимо, въ особенности въ нашъ вѣкъ, а тѣмъ болѣе въ наше время, гдѣ нужны соединенныя силы вѣрующихъ, чтобы поддержать колеблемую вѣру въ Бога, въ Единороднаго Сына Его Іисуса Христа и вѣру въ загробную жизнь. Чтобы установить поклоненіе Богу, въ духѣ и истинѣ, необходимо, чтобы каждый глава семейства, ежедневно, усердною и единодушною молитвою и добрымъ примѣромъ своимъ, старался внушать и вкоренять, какъ въ семействѣ, такъ и въ прислугѣ своей, безпредѣльную любовь къ Богу и вѣру въ нелицепріятное правосудіе и милосердіе Его къ роду человѣческому.

Во 2-хъ). Чтобы была одна большая столовая, куда бы все семейство собиралось для работы и чтенія, гдѣ могли бы дѣти свободно бѣгать и играть на глазахъ родителей. Изъ этой столовой должна быть дверь на балконъ крытый, украшенный, въ лѣтнее время, цвѣтами, съ лѣстницею въ садъ.

Въ 3-хъ). Чтобы дѣтскія были ближе спальни.

Въ 4-хъ). Я нахожу, что прислуга отчасти исправится, въ нравственномъ отношеніи, что въ кухнѣ будетъ болѣе чистоты и порядка, если она будетъ въ одномъ этажѣ съ прочими жилыми комнатами и отдѣлена отъ нихъ только небольшими, теплыми сѣнями.

Въ хозяйственномъ отношенiи:

1) Чтобы кухня была близко.

2) Чтобы изъ дѣвичьей или буфета былъ ходъ прямо въ кладовую, гдѣ должны храниться крупа, мука, яйца и пр. Въ ней, кругомъ стѣнъ должны быть широкiя чистыя полки. Чтобы хозяйка не теряла времени при выдачѣ провизiи надобно, чтобы въ кладовой каждая вещь стояла на своемъ мѣстѣ; мука въ кадушечкахъ, накрытыхъ полотномъ и крышкою съ надписью; крупа же, макароны, изюмъ, перецъ и проч. удобнѣе всего держать въ широкомъ и невысокомъ простомъ шкапу, съ выдвижными ящиками разной величины, на каждомъ ящикѣ приклеить надпись съ обозначенiемъ, что въ немъ всыпано.

3) Изъ этой кладовой сдѣлать люкъ и лѣстницу внизъ, въ подвалъ, который бы не имѣлъ другихъ дверей. Этотъ подвалъ, который можетъ занять пространство двухъ верхнихъ комнатъ, долженъ быть аккуратно сдѣланъ, сухой, выложенный весь, и стѣны, и полъ, кирпичемъ; въ немъ должны храниться вина, варенья, фрукты, коренья, молоко, масло и мясо въ холодное время.

Это чрезвычайно удобно для хозяйки, потому что, сидя у стола въ теплой дѣвичьей или буфетѣ и, по слабости здоровья, не входя въ кладовую въ холодное время, она можетъ распоряжаться выдачею провизiи; мимо нея ничего не вынесутъ лишняго; сверхъ того, когда подоятъ молоко, должны принести его въ эту же комнату, тутъ же на столѣ разлить его; хозяйка можетъ иногда доставить себѣ удовольствiе самой снять сливки или сметану, велѣть при себѣ сбить масло и т. д.

Подъ домомъ устроить отдѣльный, овощной подвалъ для кислой капусты, большаго количества картофеля и зелени; можно даже сдѣлать грядки, куда бы можно было, осенью, пересаживать цвѣтную капусту и т. д. смотри № 3894 и пр. Также можно сдѣлать подвалъ для дровъ, для овса и лузги, т. е. гречневой шелухи, которою такъ хорошо топить печи, потому что отъ шелухи тепло и она служитъ лучшимъ средствомъ осушать каменные дома.

Въ отношенiи удобства:

Чтобы каждая квартира, какъ бы ни была она мала, заключала бы въ себѣ, въ миниатюрѣ, всѣ удобства обширнаго и богатаго помѣщенiя, чтобы каждый членъ семейства имѣлъ свой уголъ отдѣльный и спокойный. Для этого, при составленiи плана необходимо мысленно обозначить мѣста для главной мебели, какъ напр.

1) Чтобы въ залѣ или гостиной былъ хорошiй глухой простѣнокъ для дивана.

2) Мѣсто для фортепьяно вдали отъ оконъ и печей.

3) Чтобы спальню и дѣтскую предохранить отъ сквознаго вѣтра нужно, чтобы были хорошiе простѣнки для кроватей, также подальше отъ оконъ и печей. Однимъ словомъ, чтобы былъ всевозможный комфортъ и удобства, охраняющiе и спокойствiе и здоровье семейства; не жалѣть для этого лишнюю какую либо сотню руб. Предохранивъ семейство отъ простуды, излишнiй расходъ этотъ окупится въ короткое время.

Описанiе плана дома № 1.

1) Сѣни. Смотря по высотѣ дома, сдѣлать въ нихъ лѣстницу, или прямую, или съ двумя, или тремя поворотами.

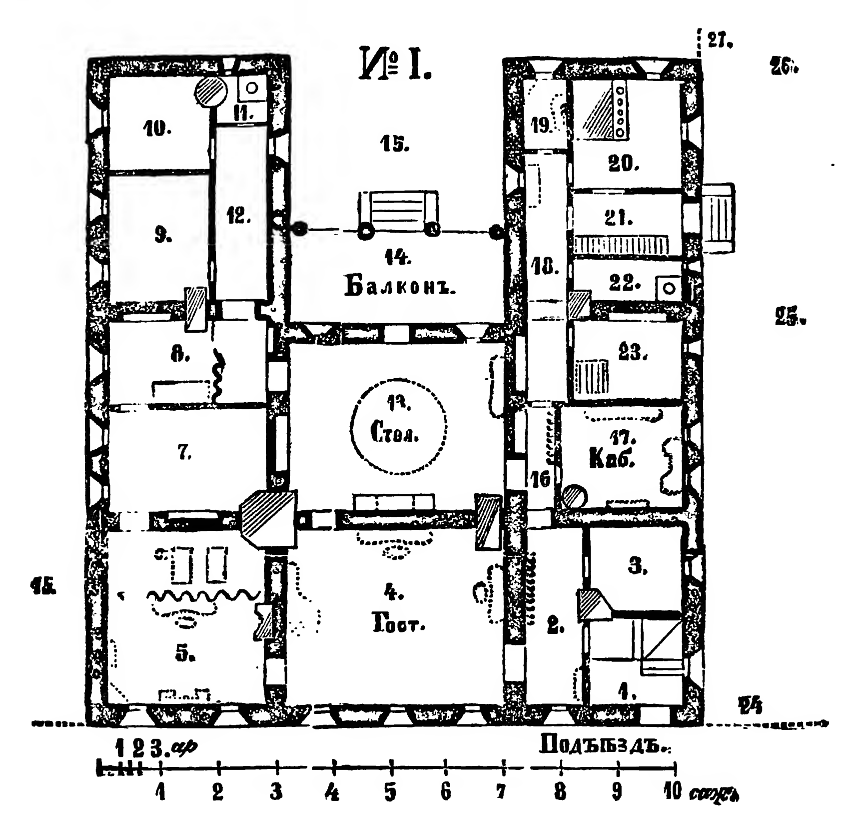
2) Передняя; въ ней обозначенъ точками дубовый столикъ съ зеркаломъ; у глухой стѣны вѣшалки, въ остальныхъ простѣнкахъ дубовые стулья или диванчики.

3) Комната для молитвы, какъ сказано выше, въ примѣчанiи.

4) Гостинная, замѣняющая собою и залъ: въ ней обозначены точками мѣста для фортепьянъ и дивановъ.

5) Будуаръ, отдѣленный отъ спальни драпри или глухою тонкою перегородкою; въ немъ обозначено мѣсто для камина и кушетки; между окнами туалетъ, въ углу трюмо, подлѣ него письменный столикъ.

6) Спальня, если будетъ отдѣлена перегородкою, то сдѣлать въ ней одностворчатую, обоями покрытую дверь, а въ самой спальнѣ пробить окно. Точками обозначена кровать, вдали отъ окна и печи.



7) Дѣтская, съ тремя большими простѣнками для кроватокъ; въ первомъ, меньшемъ простѣнкѣ можно сдѣлать ниши, т. е. внутренніе шкапы для бѣлья и для платья; такіе шкапы удобнѣе обыкновенныхъ, потому что болѣе простора въ комнатѣ и нѣтъ пыли, которая всегда накопляется подъ шкапами.

8) Дѣвичья; у окна столъ для работы, подлѣ стола ниша для шкапа, точками обозначена кровать и при ней ширмы.

9) Комната для гувернантки, классная или для старшихъ дѣтей.

10) Запасная комнатка для дамъ—гостей или родственницъ.

11) W. C. теплый.

12) Корридорчикъ.

13) Столовая, въ которой семейство должно собираться для работы, чтенія и для молитвы, если комната № 3 должна будетъ получить другое назначеніе.

Обозначенъ точками раздвижной столъ, буфетъ, диванъ въ нишѣ внутренной шкапъ, покрытый обоями.

14) Балконъ крытый, украшенный лѣтомъ цвѣтами и маркизами, съ лѣстницею въ садъ.

15) Садъ.

16) 2-хъ аршинный корридорчикъ, отдѣленный отъ кабинета тонкою глухою перегородкою. Въ немъ, въ капитальной стѣнѣ обозначена ниша, устроенная въ родѣ шкапа, но безъ полокъ. Эта ниша можетъ служить для лакея вмѣсто кровати; устроить ее слѣдующимъ образомъ: выбить въ стѣнѣ отверстіе на $^1/_2$ аршина отъ пола, 2 аршина вышины, $2^3/_4$ аршина длины, 9 вершковъ ширины. На нижнюю полку положить широкую доску въ $^1/_2$ аршина ширины и $2^3/_4$ аршина длины; къ этой доскѣ, на петляхъ, прикрѣпить другую точно такую же доску, къ этой послѣдней 3 ножки, также на петляхъ. На ночь отворить шкапъ, откинуть доску, поставить ее на ножки, разложить постель; на день постель свернуть въ длину, поднять откидную доску съ ножками и затворить шкапъ. Противъ этой ниши, при перегородкѣ, сдѣлать вѣшалки для домашнихъ шубъ и пальто.

17) Кабинетъ.

18) Буфетъ: въ немъ обозначенъ столъ передъ окномъ и въ нишѣ шкапъ для посуды.

19) Ванная: въ ней ванна при печкѣ, проведенной изъ кухни, тутъ же 2 крана съ горячею и холодною водою, проведенные также изъ кухни; диванчикъ и небольшое окно вверху; въ этой комнатѣ сдѣлать двойной полъ, ступенькой выше пола буфета, чтобы не дуло въ ноги.

20) Кухня съ голландскою печкою или просто съ большею плитою, экономически устроенною, въ которую бы входило по 3—4 полѣна заразъ, не болѣе, съ нѣсколькими духовыми печками и колпакомъ надъ плитою.

Чтобы не терять зимою тепла, выходящаго напрасно въ прямую трубу отъ очага съ плитою, и чтобы можно было этимъ очагомъ отапливать и сосѣднюю комнату, надо пропустить за стѣною узкую лежанку съ отдѣльными въ ней дымовыми оборотами. Зимою, передъ топкою очага, задвигать задвижку, сдѣланную въ началѣ прямой трубы, вслѣдствіе чего будетъ нагрѣваться лежанка; лѣтомъ же задвигать задвижку, сдѣланную въ началѣ дымовыхъ оборотовъ лежанки, вслѣдствіе чего тепло будетъ уходить тотчасъ въ прямую трубу, не нагрѣвая лежанки. Въ кухнѣ двое дверей, одна въ сѣни, другая въ буфетъ. Эта другая дверь, идущая прямо въ буфетъ, должна быть чрезвычайно плотно сдѣлана, и зимою и лѣтомъ обита клеенкою; когда готовятъ кушанья, двери эти должны быть заперты на ключъ и отпираться тогда только, когда хозяйка дома пожелаетъ войти въ кухню. Послѣ же обѣда, когда нѣтъ ни чада, ни дыма, дверь эта можетъ быть отперта, чтобы люди не ходили напрасно черезъ холодныя сѣни. Подъ кухней и ванной прачешная и катокъ.

21) Сѣни, изъ нихъ ходъ на дворъ и лѣстница на чердакъ.

22) W. C. теплый.

23) Кладовая; въ ней точками обозначенъ люкъ, ведущій внизъ въ подвалъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

24) Ворота. 25) Дворъ. 26) Службы. 27) Калитка въ садъ.

Подъ домомъ сдѣлать подвалы для овощей, лузги и даже дровъ, какъ сказано выше.

Это же самое помѣщеніе, при небольшомъ семействѣ, можно измѣнить слѣдующимъ образомъ:

Изъ комнаты № 4—сдѣлать залъ.

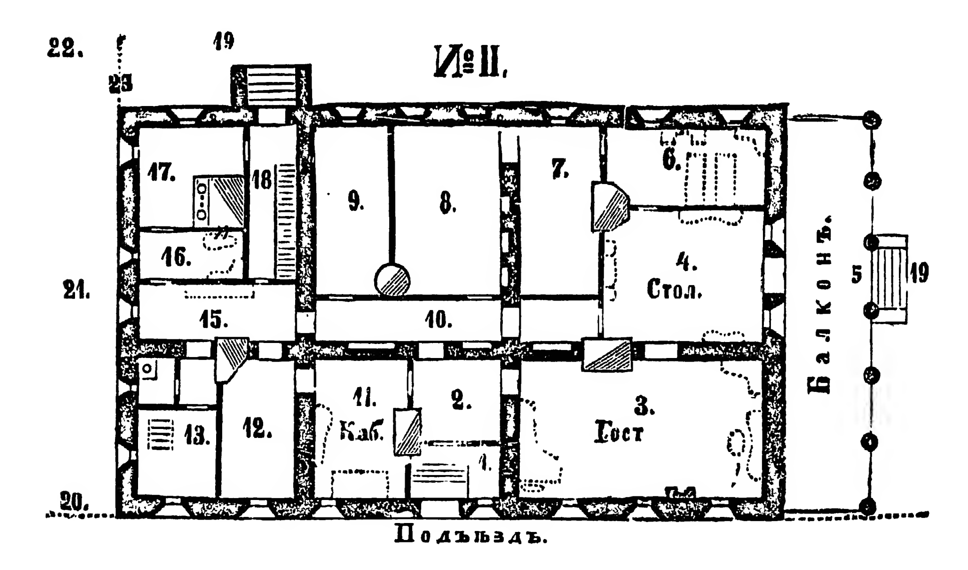
Изъ комнаты № 5 и 6—гостиную, уничтоживъ перегородку.

Изъ комнаты № 7—будуаръ и спальню, отдѣливъ ее драпри.

Изъ комнаты № 9 — дѣтскую, въ такомъ случаѣ пробить въ нее дверь изъ дѣвичьей, гдѣ ниша, а не изъ корридорчика.—Остальное все тоже.

Описаніе плана № 2.

1) Сѣни. 2) Передняя. 3) Гостиная. 4) Столовая. 5) Балконъ. 6) Спальня, въ ней двери одностворчатыя, покрытыя обоями. 7) Дѣтская для маленькихъ дѣтей; въ ней вверху окно для освѣщенія корридора. 8) Дѣтская для старшихъ дѣтей; въ одномъ простѣнкѣ можно сдѣлать ниши для шкаповъ, наверху также окно, или сдѣлать перегородку легонькую до половины стѣны. 9) Комната для гувернантки или родственницы. 10) Корридоръ съ вѣшалкою для домашнихъ шубъ и пальто и съ нишами для шкаповъ. 11) Кабинетъ; изъ него одностворчатая дверь, покрытая обоями, въ комнату № 12. 12) Комнатка для молитвы. 13) Кладовая; въ ней точками обозначенъ люкъ и лѣстница въ подвалъ, какъ сказано въ примѣчаніи. Подвалъ этотъ можетъ занять также мѣсто подъ комнатою № 12. 14) W. C. теплый.

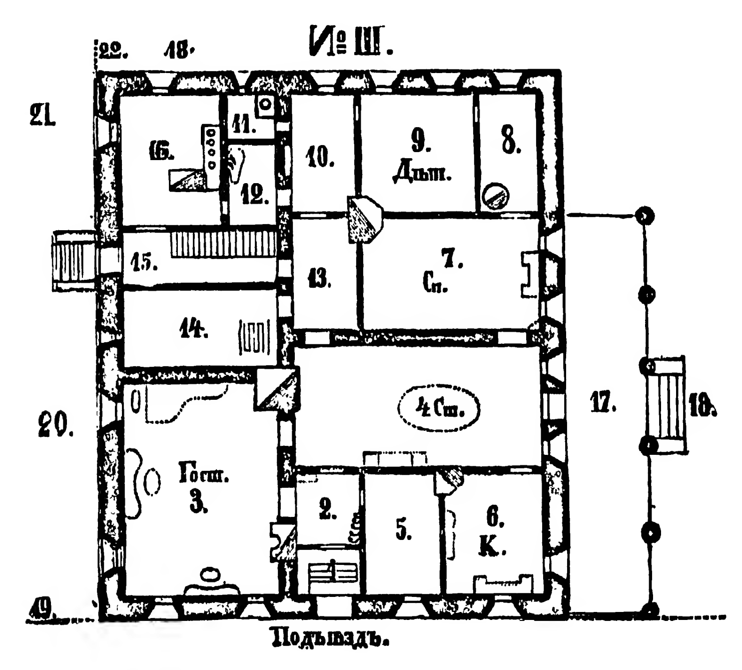


15) Дѣвичья или буфетъ. 16) Ванная; въ ней ванна при печи съ проведенными изъ кухни кранами съ холодною и горячею водою; диванъ. Изъ этой комнаты идетъ дверь въ кухню съ тѣмъ же назначеніемъ, какъ сказано выше, см. № 20 въ планѣ № 1. 17). Кухня, см. № 20 въ планѣ дома № 1. 18) Сѣни съ лѣстницею на чердакъ. Подъ домомъ подвалы, какъ сказано выше. 19) Садъ. 20) Ворота. 21) Дворъ. 22) Службы. 23) Калитка въ садъ. Подробности всѣ помѣщены въ планѣ № 1 и въ примѣчаніи.

Этотъ планъ можно измѣнить сдѣлавъ одну большую столовую изъ комнатъ № 4 и 6. Изъ дѣтской № 7 сдѣлать, спальню, отодвинувъ перегородку, т. е, сдѣлавъ шире спальню и уже столовую; въ такомъ случаѣ окна и дверь и балконъ переставить такъ, чтобы они были по серединѣ столовой.

Описаніе плана дома № 3.

1) Сѣни. 2) Передняя. 3) Гостиная. 4) Столовая. 5) Комната для молитвы. 6) Кабинетъ. 7) Спальня, съ одностворчатою дверью, покрытою обоями, въ комнату № 8. 8) Комната запасная для гувернантки, родственницы или старшихъ дѣтей. 9) Дѣтская. 10) Дѣвичья съ нишею для шкапа. 11) W. C. 12) Ванная. Ванна при печкѣ, проведенной изъ кухни. съ кранами, дверь въ кухню, см. планъ № 1, № 20, и окно вверху. 13) Коррндорчикъ; поставить въ немъ шкапы; въ этомъ корридорчикѣ сдѣлать окна надъ дверями. 14) Кладовая, люкъ въ подвалъ. 15) Сѣни съ лѣстницею на чердакъ. 16) Кухня, см. планъ № 1, № 20. 17) Балконъ. 18) Садъ. 19) Ворота. 20) Дворъ. 21) Службы. 22) Калитка въ садъ и подъ домомъ подвалы для овощей, лузги, овса и дровъ и прочія подробности, см. № 1 и въ примѣчаніи.



Этотъ планъ можно измѣнить, увеличивъ сѣни и переднюю и уменьшивъ комнату № 5, а изъ комнаты № 5 и 6 сдѣлавъ одну комнату—кабинетъ.

Описаніе плана № 4.

Планъ этотъ изображаетъ небольшой, удобный, столичный, губернскій или уѣздный домъ—особнякъ, состоящій изъ двухъ квартиръ, въ каждомъ этажѣ. Нарисованъ планъ 2-го этажа.

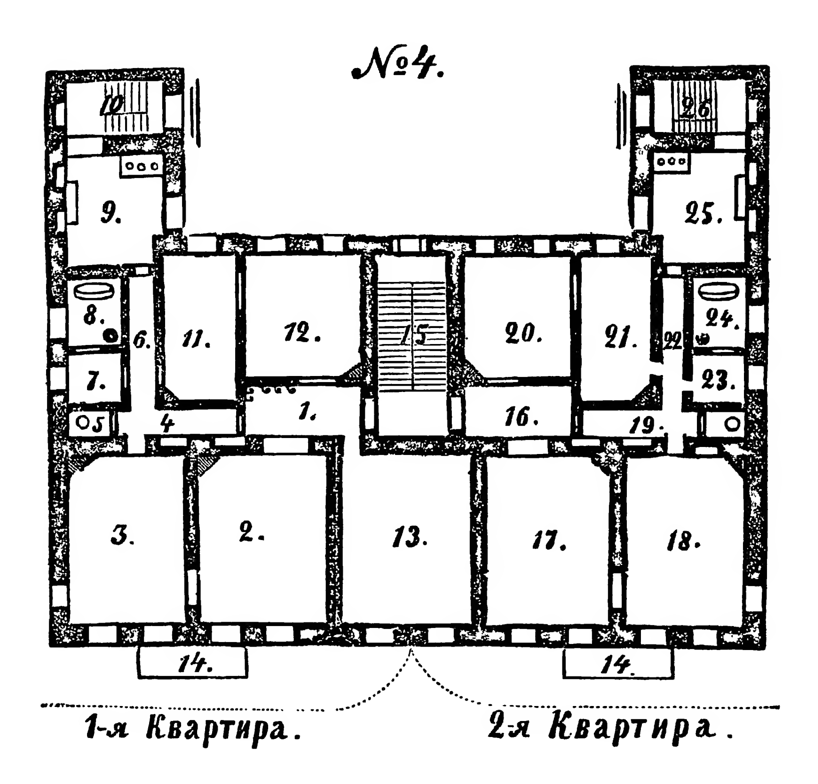
Длина дома $35^1/_2$ арш.. т. е. 11 сажень и $2^1/_2$ арш.

Ширина по срединѣ дома, 21 арш. 4 верш.

Ширина по бокамъ съ пристройками 31 арш. т. е. 10 саж. 1 арш.

Капитальныя стѣны по 1 арш. толщины. Кто желаетъ ихъ построить тоньше, тотъ пусть увеличитъ тѣмъ на $^1/_4$—$^1/_2$ арш. объемъ комнатъ.

Каменныя перегородки по $^1/_2$ арш.
Деревянныя перегородки по 4 или 2 вершка.
Оконныя рамы въ 2 арш. 14 $^1/_2$ вершк. высоты.
» » » 1 » $10^1/_2$ » ширины.
Отъ пола съ подоконниками 14 вершковъ.
Двери, между косяками, 2 аршина, безъ 1 вершка.
Высота дверей съ косяками 3 аршина, 11 вершковъ.
Высота комнатъ до карниза потолка, не менѣе $4^1/4$ арш.
Простѣнки, между окнами, по 1 аршину, и 2 вершка.
Этотъ планъ состоитъ изъ 2-хъ квартиръ, обозначенныхъ № 1 и № 2.



Описаніе квартиры № 1.

Подъѣздъ, въ нижнемъ этажѣ, тамъ, гдѣ на планѣ сходятся линіи пунктирами.

Сѣни, внизу, съ чугунною печкою.

Лѣстница см. № 15. Подъ лѣстницей, комната для швейцара или дворника.

Передняя № 1, длиною 5 арш. $5^1/_2$ верш.; шириною 2 арш. 11 верш. Изъ этой передней одностворчатая дверь въ комнату № 13.

Кабинетъ № 13. — Въ углу печь, которой, по ошибкѣ нѣтъ на планѣ. Ширина комнаты 6 $^1/4$ арш.

Гостиная № 2, въ 9 арш. длины и 8 аршинъ, 6 вершковъ ширины, съ дверью на балконъ № 14, въ 5 арш. длины и 1³/₄ арш. ширины.

Будуаръ и спальня въ 9 аршинъ длины и 6 аршинъ 8 вершковъ ширины съ одностворчатою дверью въ корридоръ, покрытою обоями. Боковое окно сдѣлать маленькое съ рамою въ 1 арш. ширины, 1 арш. 6½ верш. высоты. Отъ пола также съ подоконникомъ 14 вершковъ.

Корридоръ № 4. Не уже 1 аршина 4 вершковъ.

W. C. № 5. 2 арш. длиною, шириною не уже 1 арш. 4 вершковъ.

Корридоръ въ кухню № 6. не уже 1 арш. 4 вершковъ.

Дѣвичья № 7, въ одно окно. Ширина комнаты. 3 арш. 6 верш. по наружной стѣнѣ и 3 арш. 2 вершка въ длину, съ одностворчатою дверью въ корридоръ.

Ванная № 8. По наружной стѣнѣ 3 арш. 6 вершковъ, съ однимъ окномъ. Въ длину 3 аршина 2 вершка. Отдѣляется отъ дѣвичьей низкою перегородкою съ самою узенькою одностворчатою дверью, у самой наружной стѣны. На право, въ углу, близь перегородки, обложенной снизу кирпичемъ, круглая печь съ высокимъ котломъ для воды. Отъ этого котла проведены трубы къ ваннѣ.

Въ противуположной сторонѣ, между окномъ и стѣною ванна, на возвышеніи въ ¼ аршина, съ площадкою кругомъ ванны.

Кухня № 9, въ 7 арш. 12 верш. ширины, т. е. по наружной стѣнѣ и 5 арш. длины. Съ правой стороны окно, съ лѣвой—двѣ ниши съ устроенными въ нихъ шкапами для провизіи и посуды. Между ними ящикъ для дровъ, какъ сказано, на стр. 226.

Близь плиты кранъ водопроводный.

Передъ окномъ столъ для стряпни. Плита.

Черный ходъ № 10. На лѣстницѣ ниша, въ которой устроенъ шкапъ для провизіи.

Дѣтская № 11. Длиною 7 арш. 12 верш., шириною 5 арш. съ однимъ окномъ.

Столовая № 12. Въ ширину, т. е. по наружной стѣнѣ, 7 арш. съ двумя окнами.

Описаніе квартиры № 2.

Крыльцо внизу тоже самое.

Парадная лѣстница № 15. Шириною 3 арш. 12 верш. Длиною 9 арш. 8 верш. съ венеціанскимъ окномъ.

Передняя № 16. Длиною 4 арш. 8 верш. Шириною 2 арш. 4 верш., со стеклянною дверью въ корридоръ и кабинетъ. Въ этой передней ниша, вышиною въ дверь, дверцы ея покрыты обоями. Сверху полки, а ниже вѣшалки для платьевъ.

Гостиная № 17. Длиною 9 арш., шириною, 6 ар. 14 верш. съ однимъ окномъ и дверью на балконъ въ 5 арш. длины и 1 арш. 12 верш. ширины.

Спальня, № 18. Длина 9 аршинъ, съ двумя окнами на улицу и 6 арш. ширины; съ маленькимъ окошечкомъ въ боковой стѣнѣ, какое въ квартирѣ № 1, въ комнатѣ № 3.

Корридоръ № 19. Шириною 1 арш. 4 верш. съ двумя высокими, въ капитальной стѣнѣ, нишами, съ полками и вѣшалками, съ дверцами, оклеенными обоями. Въ концѣ корридора W. C.

W. C. Ширина 1 арш. 4 верш., длина 2 аршина.

Кабинетъ или столовая № 20.

Комната № 21 съ венеціанскимъ окномъ. Шириною 4 аршина.

Корридоръ въ кухню № 22. Не уже 1 аршина, 4 вершковъ.

Дѣвичья № 23. Шириною, т. е. по наружной стѣнѣ, 3 аршина 6 вершковъ, съ однимъ окномъ; длина 3 арш. $5^1/_2$ вершковъ.

Ванная и общеумывальная комната № 24. Длиною 3 арш. $5^1/_2$ вершковъ; шириною 3 арш. 6 верш., по наружной стѣнѣ.

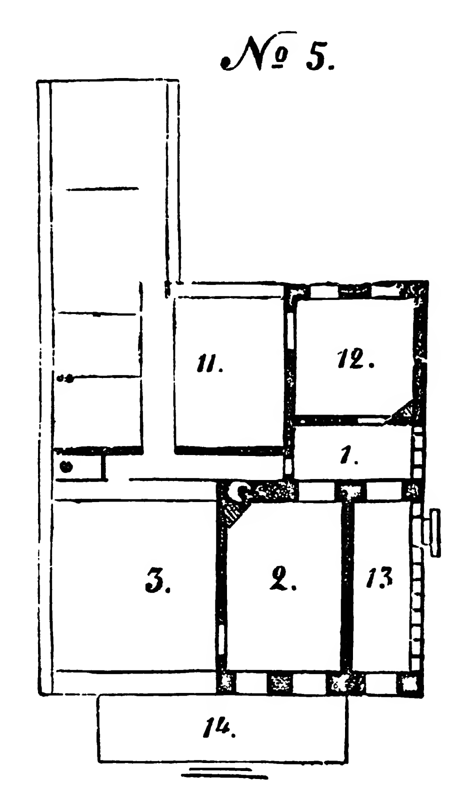
Кухня № 25. По наружной, правой стѣнѣ 8 аршинъ, съ однимъ окномъ и нишею. Между ними ящикъ для дровъ, см. стр. 226.

Ширина кухни почти 5 арш. Съ лѣвой стороны окно, кухонный—столъ и плита.

Черная лѣстница № 26. Ширина 3 аршина. Въ стѣнѣ ниша, т. е. шкапъ для провизіи.

Описаніе плана дачи № 5.

Планомъ квартиры № 1 можно руководствоваться и для постройки одноэтажной, деревянной дачи, при чемъ стѣны будутъ тоньше, а слѣдовательно и комнаты немного больше.



Перемѣнить только слѣдующее:

Въ передней № 1, не пробивать входныхъ дверей съ лѣстницы, а вмѣсто дверей пробить окно.

Капитальную стѣну, отъ комнаты № 12, продолжить до фасада, т. е. до улицы, а изъ образовавшейся комнаты № 13, въ 2 арш. 12 верш. ширины, устроить балконъ. Входъ на этотъ балконъ сдѣлать съ боку, изъ сада, для того, чтобы

во всей остальной части, доходящей до фасада не было сквознаго вѣтра и чтобы удобнѣе уставился столъ и стулья.

Кругомъ этого балкона должна быть стеклянная, раздвижная галлерея и узкій ящикъ для цвѣтовъ.

Балконъ, съ улицы № 14, увеличить, какъ показано на планѣ № 5. Все же остальное устроить, какъ въ квартирѣ № 1.

Общее примѣчаніе.

Вообще, когда строятся дома, необходимо навѣшивать ворота, не менѣе двухъ аршинъ, отступя отъ наружной стѣны, чтобы въ этомъ углубленіи могъ ночью сидѣть дворникъ и укрываться отъ дождя и вѣтра.

Въ такомъ случаѣ, ворота эти будучи охранены отъ сырости, могутъ быть сдѣланы изящнѣе.

Для дачъ и даже для городскихъ домовъ, очень красиво, если они иногда строятся съ выступами по серединѣ передняго фасада, по сторонамъ которыхъ устроены балконы. Такъ напр., если домъ длиною 18 арш., то выступъ по серединѣ, долженъ быть длиною въ 10 арш., шириною въ 2 арш., а балконы по обѣимъ сторонамъ, въ 4 арш. длины. Они должны быть соединены между собою, во всѣхъ этажахъ красивыми колонами, которые лѣтомъ обвивать зеленью.

Входъ на эти балконы долженъ быть съ боковыхъ стѣнокъ выступа. Эти балконы служатъ крыльцомъ, для нижняго этажа. Балконы эти удобны и для такихъ дачъ, которыя раздѣлены на двѣ отдѣльныя половины.

Также не дурно, вмѣсто вышеупомянутаго выступа, по серединѣ дома, устраивать углубленіе для балкона, при чемъ балконъ съ крышею будетъ по серединѣ дома, а по бокамъ выступы.

Красиво также, при постройкѣ дачъ и домовъ, срѣзывать углы и пополнять ихъ сверху до-низу балконами, спереди скругленными. Всѣ эти балконы, во всѣхъ этажахъ дома, должны быть соединены красивыми колонами, которыя лѣтомъ обвивать зеленью.

---

2) УСТРОЙСТВО КУХНИ.

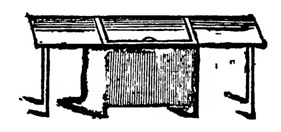
Такъ какъ цѣль моей книги придти на помощь хозяйкамъ менѣе богатымъ, принужденнымъ приноравливаться къ различнымъ обстоятельствамъ жизни, то и приведу въ этой главѣ нѣсколько соображеній относительно устройства кухни въ небольшой квартирѣ. Въ кухнѣ бываютъ русскія печи и плиты. Если въ кухнѣ плита, то она должна быть устроена такъ, чтобы какъ можно менѣе поглощала топлива. Надъ нею долженъ быть устроенъ желѣзный колпакъ, выкрашенный масляною краскою или же деревянный, какъ это дѣлается въ Малороссіи. Колпакъ этотъ долженъ плотно прилегать къ стѣнѣ, въ которой, подъ самымъ колпакомъ, дѣлается квадратное отверстіе въ 5—6 верш. въ трубу, для тяги воздуха. Къ отверстію этому придѣлываются дверцы, которыя закрываются, когда перестаетъ топиться плита. Въ это отверстіе вставляется вентиляторъ.

Высота колпака должна быть такая, чтобы только не стукаться объ него головой. Этотъ колпакъ необходимъ для здоровья всей семьи, потому что, при большомъ чадѣ въ кухнѣ, если отворяются двери на холодную лѣстницу, то не только простужается прислуга, но дуетъ даже въ ноги, по всей квартирѣ. Если же не отворять дверей на лѣстницу, то весь чадъ идетъ въ комнаты, что очень вредно для здоровья всей семьи, потому что этимъ чадомъ пропитываются, наконецъ, и

самыя стѣны и надо ждать лѣта, чтобы вполнѣ освѣжить квартиру. На этомъ основанiи, необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы плита въ кухнѣ была сложена мастерски съ колпакомъ, но такъ устроеннымъ, чтобы была сильная тяга воздуха. И это необходимо не столько еще въ большихъ квартирахъ, сколько въ маленькихъ, потому что въ большихъ квартирахъ, кухня и безъ того достаточно отдалена отъ комнатъ.

2) Кухня вся съ потолкомъ, должна быть выкрашена масляною, свѣтлою краскою.

3) Въ кухнѣ должна быть чистота, а поэтому и просторъ. Для этого она должна быть, какъ можно менѣе заставлена и, съ этою цѣлью, не мѣшаютъ слѣдующiя приспособленiя. Кромѣ кухоннаго стола со шкапчикомъ и двухъ-трехъ табуретокъ, нужно имѣть ящикъ для дровъ, устроенный такъ, чтобы онъ могъ замѣнять второй столъ, на который, днемъ, можно было бы ставить посуду или даже гладить. Поэтому ящикъ этотъ долженъ быть въ $^3/_4$ ар. ширины, въ 1 $^1/_2$ длины и 1 ар. вышины. Сверху крышка должна открываться, чтобы утромъ вкладывать въ ящикъ дрова. Съ одного боку сдѣлать дверцы, черезъ которыя дрова вынимать днемъ. Съ другой же стороны, не дѣлать стѣнки, для того, чтобы можно было легче прочищать дно ящика, а устроить такъ, чтобы отъ верха спускалась пола, какъ у нѣкоторыхъ обѣденныхъ столовъ, которая бы могла, при надобности, подниматься и поддерживаться выдвигаемою ножкою такъ, чтобы ящикъ этотъ на день, могъ бы замѣнять столъ, въ $2^1/_2$ аршина, а съ двумя полками и въ $3^1/_2$ аршина длины.



4) Въ наружной стѣнѣ кухни, хорошо устраивать ниши для шкафовъ съ полками. Одинъ шкафъ теплый, а другой холодный съ наружнымъ вентиляторомъ, причемъ дверцы шкафа должны быть тщательно обиты, чтобы отъ нихъ не дуло и чтобы въ нихъ не проходило тепло изъ кухни. Разумѣется, чѣмъ больше будутъ размѣромъ эти шкафы, чѣмъ больше будетъ въ нихъ помѣщенiя,—тѣмъ лучше.

5) Кромѣ того въ ненаружной капитальной, слѣдовательно теплой стѣнѣ кухни, хорошо пробить отъ пола нишу для кровати прислуги, если нѣтъ для нея другого помѣщенiя. Ниша шириною въ 9 вершковъ, длиною въ $2^3/_4$ ар. и вышиною въ 3 аршина. Въ этой нишѣ устроить кровать слѣд. образомъ: сдѣлать прочную, толстую лакированную полку, въ $^1/_2$ арш. ширины, въ $2^3/_4$ арш. длины и на $^3/_4$ арш. отъ пола.

Къ этой доскѣ прикрѣпить, на петляхъ, другую точно такую же доску. Къ этой послѣдней 3 или 4 ножки, также на петляхъ. На ночь отворить шкафъ, откинуть доску, поставить ее на ножки, разложить постель, набитую сѣчкою изъ соломы или морскою травою. На день же, постель поднять вмѣстѣ съ откидною доскою съ ножками и затворить шкафъ.

Подъ этою полкою или кроватью можно ставить сундукъ, половина котораго войдетъ въ нишу, а другая половина можетъ замѣнять лавку, на день, поэтому дверцы должны начинаться на разстоянiи отъ пола, на $^3/_4$ арш. На верху дверцы также не должны доходить до самаго верха ниши, а надо оставлять нишу пустою, по крайней мѣрѣ на $^3/_4$ арш., чтобы не было въ нишѣ спертаго воздуха.

Въ ногахъ кровати, въ нишѣ, можно прибить маленькую вѣшалку для платьевъ, а въ головахъ вѣшалку для личного полотенца.

Ниша должна быть выкрашена внутри масляною краскою.

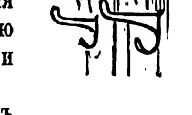
6) Въ старыхъ домахъ, гдѣ нельзя устроить подобной ниши и гдѣ кухня очень маленькая такъ, что иногда негдѣ повернуться, негдѣ поставить втораго стола, а необходимо поставить еще и кровать, тамъ не мѣшаетъ устроить слѣдующимъ образомъ: заказать большой, простой, чистый, гладкiй столъ, или лучше сказать,

доску для стола, но вмѣсто ножекъ, придѣлать съ обоихъ концевъ, отступя отъ нихъ на $^1/_4$ ар., подставки, какія дѣлаются при простыхъ скамейкахъ, въ 4—6 вершковъ вышины, не болѣе. Доска въ $1^1/_4$ ар. ширины, длиною въ аршинъ. Ставить, эту большую скамейку, днемъ, на кровать прислуги, покрывая, такимъ образомъ кровать, всю цѣликомъ. На ночь же эту скамейку приставлять, стоймя, къ пустой стѣнѣ. Такимъ образомъ, днемъ эта скамейка можетъ замѣнять столъ, на который можно ставить посуду, гладить и въ случаѣ надобности даже стряпать. При маленькомъ помѣщеніи это очень удобно.

7) Кромѣ этого, въ кухнѣ, къ стѣнамъ могутъ быть прикрѣплены откидныя полочки съ подставками и такія же скамейки.

8) Само собою разумѣется, что должны быть полки для посуды и всѣ онѣ должны быть выкрашены масляною краскою, подъ цвѣтъ кухни и украшены бумажною выеѣчкою.

9) Въ стѣнѣ должны быть вбиты гвозди для вѣшанья: полотенецъ, шумовки, кухонныхъ ложекъ, ситъ, дощечекъ для чистки селедокъ и т. п. Или лучше всего ввинчивать, съ этою цѣлью, черныя металлическія вѣшалки, которыя стоятъ по 3 и по 5 коп. пара.



10) Гдѣ въ корридорѣ, проходятъ капитальныя стѣны, тамъ необходимо устраивать внутреные, платяные и бѣлевые шкафы, а также маленькіе шкафчики съ выдвижными ящиками для разныхъ запасовъ, какъ-то: крупъ, макаронъ и т. п.

Все это должно составлять принадлежность квартиры.

В) ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КУХНИ И КУХОННАЯ ПОСУДА ВООБЩЕ.

При русской печи необходимы: лопата, ухватъ, кочерга. Ц. отъ 45 до 75 коп.

Изъ посуды, для варки суповъ, употребляются луженые и нелуженые чугуны, поливные и простые горшки, а также огнеупорные бѣлые горшки.

Для жаренья жаркого—чугунные котелки съ крышками и противни.

Для пироговъ — желѣзные листы.

Для русскихъ блиновъ — чугунныя сковородки.

При плитѣ употребляется посуда мѣдная, каменная, жестяная, эмальированная, чугунная, эмальированная желѣзная, никилированная и серебряная. Болѣе всего надо избѣгать мѣдной посуды, а если она постоянно употребляется, то необходимо ее лудить, каждые два мѣсяца. Стараться избѣгать и чисто желѣзной, потому что, если она хотя немного поржавѣетъ, то придаетъ пищѣ, которую въ ней варятъ, чернильный вкусъ и непривлекательный цвѣтъ, а слѣдовательно и видъ, поэтому желѣзная, равно какъ и чугунная посуда, должна быть внутри эмальирована, причемъ остерегаться и тѣ и другія ставить пустыми на горячую плиту или въ горячую печь, такъ какъ отъ этого лопается эмаль и посуда дѣлается негодною, хотя и стоитъ довольно дорого. Ихъ надо выбирать съ закругленнымъ дномъ, иначе въ краяхъ дна набирается грязь, которую трудно удалять.

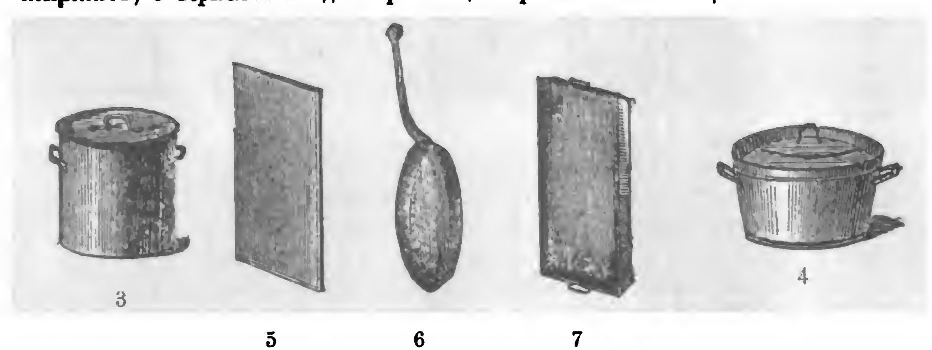
Надо также избѣгать всякую посуду съ узкими горлышками и выпуклыми боками, такъ какъ ее трудно содержать въ безукоризненной чистотѣ.

Находятъ, что супъ лучше всего варить въ каменныхъ горшкахъ, которые надо предварительно скрѣплять проволокою, чтобы дольше держались. Продаются

теперь и огнеупорные, бѣлые горшки для супа, какъ и проч. Ц. отъ 60 к. На 6 челов. 1 р. 30 к.

3) Вотъ образецъ **эмальированныхъ жестяныхь котелковъ для суповъ.** На 6 — 8 человѣкъ, онъ необходимъ въ 6 вершковъ въ діаметрѣ и 4 вершка вышиною. Продаются на фунты, по 11 коп. за фунтъ, т. е. всего около 2-хъ рублей.

4) Образецъ формы **эмальированныхъ чугуновъ для тушоныхъ жаркихъ,** 5 вершковъ въ діаметрѣ и $2^1/_2$ вершка вышиною. Ц. отъ 80 коп.

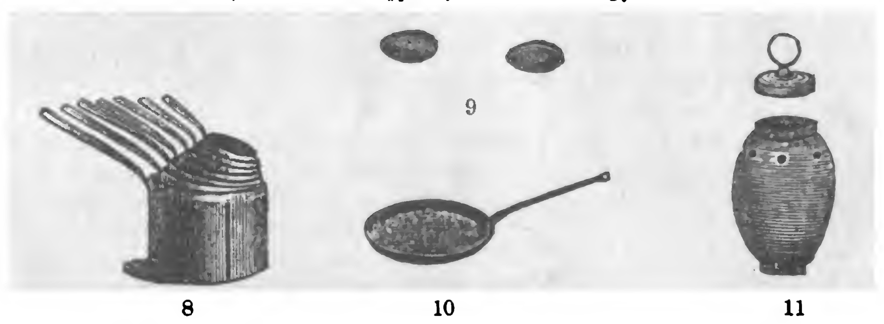


5 6 7

5) Для кухни необходимы: **желѣзный листъ,** чтобы печь въ духовой печи пироги и пирожки, ватрушки, пудинги и проч.

6) **Мѣдная, вылуженная сковорода** для жаренья бифстекса. Цѣна отъ 1 руб. до 1 руб. 20 коп.

7) **Глубокій противень** мѣдный, вылуженный, длиною вершковъ въ 10, шириною 7 вершковъ, вышиною $1^1/_2$ вершка. На немъ чрезвычайно удобно жарить въ духовой печи жаркое—говядину, телятину, баранину, поросенка, зайца, курицъ и пр. На такихъ противняхъ очень удобно жарить на плитѣ, котлеты, рыбу и пр., на маломъ огнѣ. Ц. по 70 коп. фунтъ,—всего 6—7 руб.



8 10 11

8) **Разной величины эмальированныя кастрюльки** для варки кашъ, кипяченья молока, приготовленія соусовъ, подливокъ и т. п. Ц. отъ 25 коп. до 2 руб. сер.

9) **Маленькія чугунныя сковородки** для русскихъ блиновъ. Ц. 10 к.

10) **Большая сковородка чугунная,** въ $4^1/_2$ или 5 вершк. въ діаметрѣ, съ длинною ручкою, для жаренья блинчиковъ, картофеля и пр. Ц. 30 коп.

11) **Герметически закупориваемый оловянный котелокъ** для варки бутылочнаго, иначе американскаго бульона для больныхъ. Вмѣщающій 2 фунта говядины, стоитъ 3 руб.

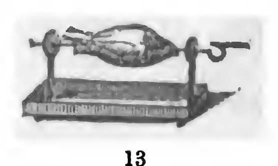
Бульонъ изъ 1 ф. можно варить и въ бутылкахъ отъ шампанскаго; то и другое ставится въ высокій, но узкій жестяной котелокъ, ц. 50 к., въ холодную воду, непрестанно затѣмъ подливая кипятку, чтобы бульонъ кипѣлъ, не переставая, отъ 3 до 5 часовъ.

12) **Никилированные, жестяные или серебряные сотейники,** въ $4^1/_4$ вершка въ діаметрѣ и $1^1/_2$ вершка вышиною, съ крышкою, безъ ручки, для форшмака, селянки, рубцовъ, бигоса, соуса изъ почекъ, рагу и пр. Ц. отъ 1 р. 50 к.



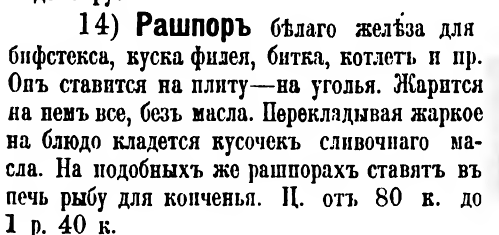
12

13) **Вертель,** для жаренья жаркого изъ говядины, баранины, дичи. Ставится передъ угольями. Сокъ стекаетъ въ тазикъ. Чаще поливать этимъ сокомъ, постоянно поворачивая ручку, а съ нею и нанизанную на вертель дичь, баранину и пр. Ц. отъ 2 до 6 руб.



13

14) **Рашпоръ** бѣлаго желѣза для жаренья бифстекса, куска филея, битка, котлеть и пр. Онъ ставится на плиту—на уголья. Жарится на немъ все, безъ масла. Перекладывая жаркое на блюдо кладется кусочекъ сливочнаго масла. На подобныхъ же рашпорахъ ставятъ въ печь рыбу для копченья. Ц. отъ 80 к. до 1 р. 40 к.



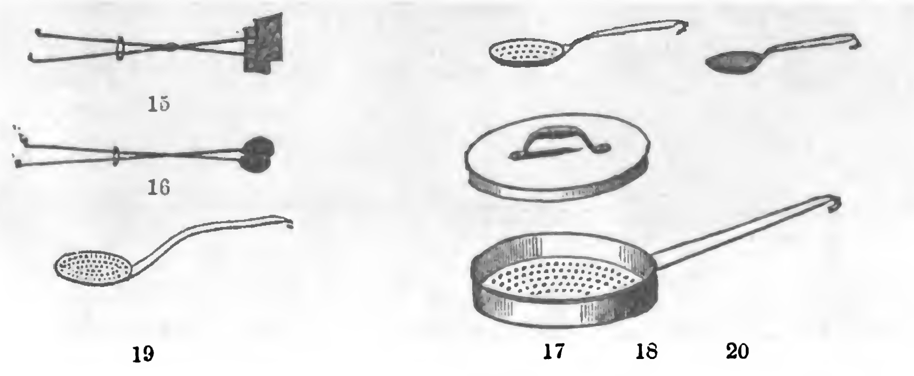
14

15) **Вафельница.** Ц. отъ 1 р. 25 до 2 р. 50 к.

16) **Форма для трубочекъ.** Ц. отъ 1 р. 25 до 2 р. 50 к.

17) **Плоская, жестяная шумовка** для сниманія пѣны. Ц. отъ 15 до 35 к.

18) **Кухонная суповая ложка** изъ кованой жести. Ц. отъ 15 до 35 к.



15 16 19 17 18 20

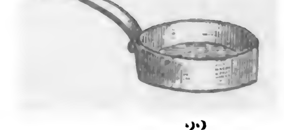
19) Большая жестяная, но не очень глубокая, круглая **дурхшлаковая ложка** для выниманія изъ кипятка кореньевъ, колдуновъ, вареииковъ, и проч. отъ 60 коп.

20) **Жестяной, кованый дурхшлагъ** для откидыванья макаронъ, риса,

саго и пр. Въ ней же можно печь, на угольяхъ каштаны, при чемъ надо накрывать этотъ дурхшлагъ крышкою. Ц. отъ 40 до 60 к.

21) **Жестяное сито,** въ 6 вершковъ въ діаметрѣ, съ рѣдкою, проволочною сѣткою для протиранія паштетовъ. Ц. отъ 35 до 60 к.


21


22

22) **Тазикъ изъ желтой мѣди** для варки варенья, соковъ и клюквеннаго киселя. Ц. отъ 1 р. 30 к. до 3 р. 50 к.

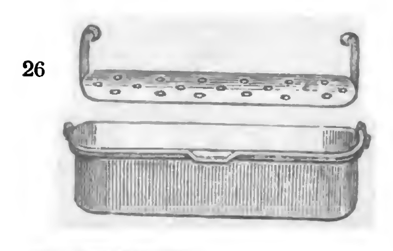
23) **Три кухонные ножа и вилка.** Ц. отъ 1 р. 50 к. до 3 р.

24) **Жестяное ситечко** съ мелкою проволочною сѣткою для процѣживанья супа и подливокъ. Ц. 40 к.

24

25) **Деревянный, жестяной или мѣдный совокъ** для муки, крупъ и пр.Ц отъ 20 к.

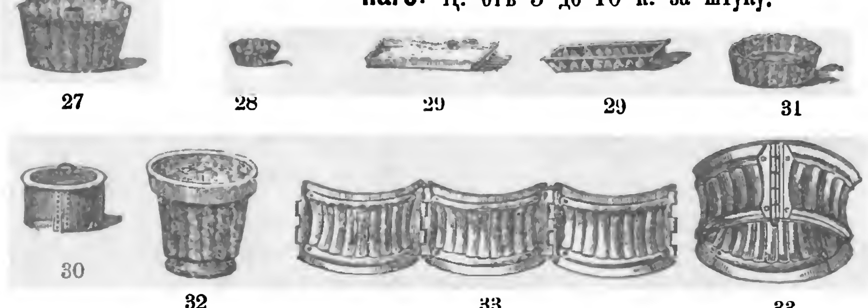
26) **Рыбный котелокъ** жестяной или лучше мѣдный. Вскипятить отваръ изъ кореньевъ и пряностей, остудить и, не выбрасывая кореньевъ, опустить въ этотъ отваръ рыбу, положенную на рѣшетку, вскипятить и кипятить до ея готовности, около получаса; вынуть рѣшетку, дать стечь водѣ, скатить осторожно рыбу на блюдо и т. д. Ц. отъ 1 р. 30 к.


26

27) **Большая форма для желе съ трубочкою** въ серединѣ. Цѣна отъ 40 к.

28) **6 или 12 маленькихъ формочекъ для желе и для пирожного.** Цѣна 30 коп. за 6 штукъ.

29) **Продлинноватыя формочки для маленькихъ заливныхъ и для пирожнаго.** Ц. отъ 5 до 10 к. за штуку.


27 28 29 29 31

30 32 33 33

30) **Форма** изъ кованой жести съ трубкою въ серединѣ и съ крышкою герметически закрываемою, для **варки пудинговъ на парѣ,** т. е. въ постоянно кипящей водѣ. Цѣна отъ 60 к. до 1 р.

31) **Жестяная форма. безъ трубочки, для пудинговъ, запекаемыхъ въ духовой печи.** Ц. отъ 30 до 50 к.

32) **Форма для паштетовъ.**

33) **Раздвижная форма для паштетовъ.** Ц. отъ 60 к. до 5 р.

34) **Ножикъ** чистить картофель и яблоки. Ц. отъ 15 к.

35) **Жестяная машинка для выдалбливанья** яблокъ и картофеля Ц. 25 копѣекъ.

34

35

36) **Жестяныя формочки для вырѣзыванья кореньевъ.** Цѣна коробки отъ 75 копѣекъ до 1 рубля 25 коп.



35 36

37) **Машинка-проволока для вытаскиванья пробокъ,** попавшихъ въ бутылку. Она состоитъ изъ трехъ прутиковъ, загнутыхъ крючками. Прутики оканчиваются кольцомъ и по серединѣ скрѣпляются такимъ же. Чтобы ввести прутики въ горлышко бутылки, надо сжать ихъ, придвинувъ кольцо къ низу. Затѣмъ чтобы раздвинуть прутики, надо поднять колечко и опрокинуть бутылку. Пробка попадетъ въ середину прутиковъ. Тогда прижать пробку крючками, сжать прутики, опустивъ колечко еще ниже, вытащить пробку. Ц. 20 к.



37



38) **Большое, деревянное волосяное сито,** сѣять муку Ц. 25 к.

39) **Маленькое деревянное. волосяное ситечко** просѣивать сахарь Ц. 10 копѣекъ.



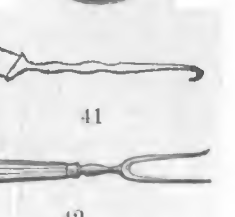
38

39

40) **Деревянное бол. рѣшето,** чтобы сѣять ржаную муку, протирать творогъ, яблоки и проч. съ помощью **деревяннаго пестика.** Ц. 15 к.

41) **Жестяная лопаточка,** чтобы перевертывать, на сковородкѣ, жареныя котлеты, оладьи, крокеты и пр. Ц. 30 к.

42) **Кухонная вилка** для опусканія—въ кипящій фритюръ. Цѣна отъ 30 до 80 копѣекъ.



41

40

42

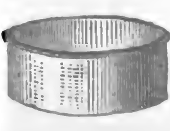
43) **Рѣзецъ** для обрѣзыванія тѣста для хвороста, вареииковъ и пр.

43



44) **Жестяная форма безъ дна,** для вырѣзыванія тѣста для паштетовъ, круглыхъ пироговъ, вольвантовъ и пр. и съ донышкомъ, чтобы печь въ нихъ торты и булки. Ц. 30 к.

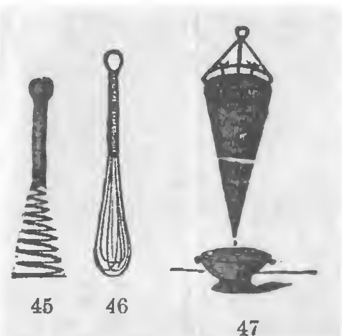
45) **Металлическая сбивалка** бѣлковъ, сливокъ, мусса и т. п. Ц. 15 к.



44

46) **Сбивалка бѣлковъ,** сливокъ и мусса, другого фасона. Ц. 25 коп. За неимѣніемъ ихъ сбиваютъ прутиками, ножомъ или вилкою, а еще лучше большою, деревянною вилкою.

47) **Фильтръ** разной величины для процѣживанья всевозможныхъ соковъ, желе, ликеровъ и пр. Онъ дѣлается изъ мѣшка, сшитаго изъ полотна, фланели, сукна и даже кастора. Мѣшечекъ пришивается къ толстому металлическому ободку въ 1/4 арш. въ діаметрѣ, къ которому пришиваются три тесемки, за которыя этотъ фильтръ навѣшивается на длинный крюкъ, вбиваемый въ стѣну, въ углу кухни или комнаты, гдѣ бы не мѣшалъ этотъ крюкъ. Подъ фильтръ, на угловую полочку, ставится миска, въ которую мало-по малу и стекаетъ процѣживаемая жидкость. Такъ можно процѣживать и заливныя.



45 46 47 48

48) **Меленка для перца.** Цѣна отъ 40 к.

49) **Жаровня и меленка для кофе.** Лучше всего его молоть ежедневно, передъ самымъ употребленіемъ. Цѣна 1 руб. 20 коп.

50) **Машинка для рубленныхъ котлетъ и мясного фарша.** Самая лучшая машинка это подъ названіемъ «Обыкновенная Американская», состоящая изъ двухъ рядовъ ножичковъ, по 9 ножичковъ въ рядъ. Они должны непремѣнно выниматься, какъ для точенія ихъ, такъ и для того, чтобы, послѣ каждаго употребленія, ихъ можно было вымывать въ теплой, но отнюдь не горячей водѣ.

При употребленіи ея, надо взять, напр., 1 ф. мяса для котлетъ. Нарѣзавъ его сперва мелкими кусками, класть ихъ затѣмъ въ отверстіе—родъ воронки, прижимая мясо, вертѣть рукояткой, пока мясо не пройдетъ сквозь машинку и не выйдетъ изъ нея на приставленную тарелку. Тогда положить въ мясо 1/8 ф. нарѣзаннаго, почечнаго жира, размѣшать, еще разъ пропустить черезъ машинку. Затѣмъ положить размоченный въ молокѣ или водѣ мякишъ французской булки, 1 яйцо, натертую сырую луковицу, размѣшать, пропустить третій разъ, сквозь машинку. Тогда уже сдѣлать котлеты, обвалять ихъ въ сухаряхъ и жарить на маломъ огнѣ.

А для того, чтобы машинки эти долѣе держались, неоходимо предварительно нарѣзывать мясо помельче, чтобы понапрасно не тупить ножиковъ и тщательно, каждый разъ, послѣ употребленія, вымывать машинку, нерѣдко вынимая и самые ножички.

Отнюдь не ставить машинку на горячую плиту и никогда не употреблять ее для измельченія вареной говядины, отъ которой ножички сильно тупятся.

Цѣна этимъ машинкамъ, привинчиваемымъ къ столу, съ 18 ножичками, 4 р. 25 к.

51) Есть машинки и съ однимъ ножичкомъ, по 3 р. 50 коп. Онѣ хуже мелятъ, не такъ тонко, но за то онѣ прочнѣе и ихъ можно легче содержать въ необходимой чистотѣ.

52) **Простая мороженица** въ ведрѣ со льдомъ, осыпаннымъ солью. Вертѣть отъ 3/4 до 1 часа.

53) **Деревянная ложечка**—отскабливать мороженое со стѣнокъ простой мороженицы, на слѣдующей страницѣ нарисованной.

54) **Мороженица** новѣйшей системы состоитъ изъ ведра, въ которое вставляется форма съ мороженымъ и осыпается льдомъ съ солью. Въ форму эту вставляется металлическая палочка съ нѣсколькими крыльями, которыя, вертясь

въ мороженомъ, соскабливаютъ его со стѣнокъ, такъ что соскабливать его лопаточкой становится лишнимъ. Цѣна отъ 3 р 50 к. и дороже.

Накрывъ форму крышкою, ее не надо снимать, пока не будетъ готово мороженое, что узнается по трудности верченья и что наступаетъ минутъ черезъ 20—30. Тогда надо открыть осторожно крышку, чтобы не насыпать въ мороженое соли, вынуть металлическую палочку, соскабливая съ нея ножемъ мороженое, накрыть крышкою, засыпать ее льдомъ съ солью, пусть постоитъ такъ до самаго отпуска. Тогда вынуть форму, обтереть, опрокинуть на салфетку, положенную на круглое блюдо, окружить форму полотенцемъ, намоченнымъ въ горячую воду и выжатымъ, снять форму.



55) **Терка** для хрѣна, шоколада и проч. Цѣна отъ 7 до 30 к.

56) **Меленка-терка** изъ кованой жести для выжиманья ягодъ на кисели и сиропы, для протиранья картофельнаго пюре, творога, сыра, жареной дичи или фарша, разварныхъ крупъ для супа—пюре и т. д. Но нельзя молоть кофе, протирать сырое мясо, иначе бы потупилась терка. Привинчивается къ столу. Лѣвой рукой прижимать сверху деревянную втулку, а правой вертѣть ручку. Цѣна 2 руб. Очень удобная вещь. Прополаскивается теплою водою и для окончательной очистки слѣдуетъ протереть 2—3 сухаря.

57) **Проволочное ситечко**, для варки порціоннаго риса въ бульонѣ. Цѣна отъ 45 к.

58) **Проволочная корзиночка** для варки цвѣтной капусты, саго, риса и проч., опускаемыхъ въ кипятокъ. Ц. 60 к.

59) **Меленка** для миндаля. Ц. 1 р.

60) **Машинка** для чистки рыбъ Ц. 30 к.

61) **Деревянная вилка съ ложкою** для салата. Ц. 35 к.

62) **Деревянная глубокая чашка** рубить капусту, мясо и проч.

63) **Сѣчка** рубить капусту, мясо и проч., въ деревянной чашкѣ № 62.

64) **Деревянная дощечка** для чистки селедокъ. Вымывъ ее, послѣ употребленія, вѣшать на стѣнку. Ц. отъ 10 к.

65) **Деревянная дощечка побольше,** для отбиванія котлетъ, скатыванья крокетовъ и т. п. Ц. отъ 20 коп.

66) **Валикъ или скалка** для раскаты-

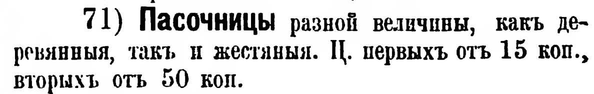
ванья тѣста и для измельченія сухарей. Продается фаянсовый и деревянный. Первый стоитъ 1 руб. второй—отъ 20 к.

67) **Большая деревянная доска** для раскатыванія тѣста на пироги, пирожки, лапшу и т. п. Ц. отъ 60 к. до 1 р. 20 к.

68) **Круглый деревянный пестикъ для выбиванія мяса.** Самая удобная форма это здѣсь нарисованная, узкій конецъ которой, въ одинъ вершокъ въ діаметрѣ, широкій конецъ въ $1^1/_2$ вершка въ діаметрѣ, длина 10 вершковъ.

69) **Деревянный пестикъ** или мутовка вымѣшивать пудинги, сбивать желтки съ сахаромъ, растирать масло до-бѣла и пр. Широкій, нижній конецъ его въ 1 вершокъ въ діаметрѣ, вся длина въ 10 верш.

70) **Лопаточка** для размѣшиванья подливокъ.



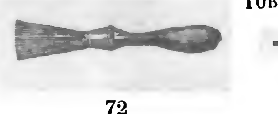
69

71

71) **Пасочницы** разной величины, какъ деревянныя, такъ и жестяныя. Ц. первыхъ отъ 15 коп., вторыхъ отъ 50 коп.

72) **Кисточка** смазывать пироги и булки яйцомъ. Состоитъ изъ деревянной рукоятки и нѣсколькихъ перышковъ.

73) **Металлическая шпиговка** для шпигованія жаркихъ. Ц 10 коп.



72

73

74) **Ступка мѣдная.** Цѣна отъ 1 р. 50 к.

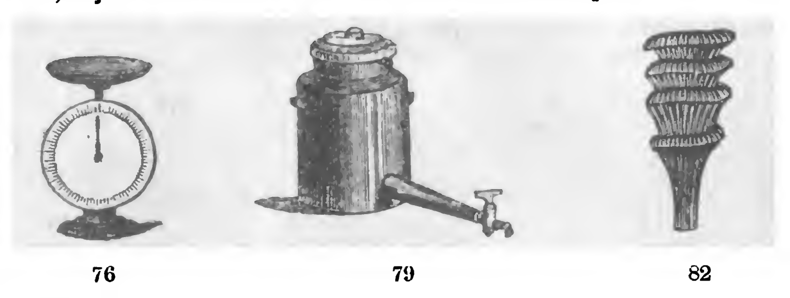
75) **Воронка** жестяная или стеклянная. Цѣна отъ 10 к.

76) **Вѣсы.** Ц. 5 руб.

77) **Крошечный шкафикъ** для храненія перца, корицы, кардамона и пр. Самый простой въ 1 р. 50 коп., въ посудныхъ лавкахъ и элегантный въ посудныхъ магазинахъ отъ 2 р. 80 к.

78) **Стѣнной, крытый ящикъ для соли.** Ц. отъ 15 к.

79) **Кубъ** или большой чайникъ для кипятка съ краномъ. Ц. отъ 6 р.



76 79 82

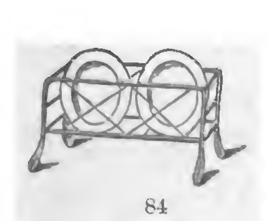
80) **Шкафчикъ съ ящичками** для запасовъ крупъ, макароновъ, сахара и пр., такъ какъ покупать, по нѣсколько фунтовъ заразъ, выгоднѣе, чѣмъ покупать по $^1/_8$, $^1/_4$, $^1/_2$ и 1 ф.

81) **Стекляныя мисочки** разной величины для простокваши. Ц. отъ 20 коп.

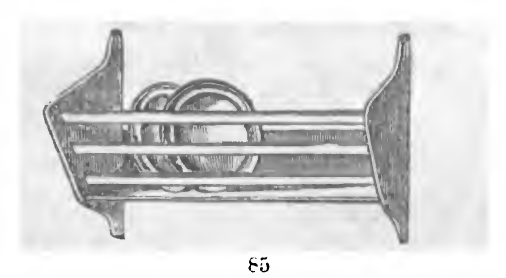
82) **Бумажныя папильоты** для обертыванія косточекъ, при отбивныхъ котлетахъ. Такими же обертывается и кость окорока.

83) **Бумажныя папильоты для пожарскихъ котлетъ.** Вырѣзать сна-

чала кусокъ бѣлой, хорошей писчей бумаги, положить на нее сырую котлету и завернуть бумагу въ видѣ папильотки.



84



85

84) **Рѣшетка,** чтобы грѣть тарелки, подаваемыя къ столу. Эту рѣшетку ставятъ передъ огнемъ. На нее кладутъ 83 нѣсколько тарелокъ за разъ.

85) **Полка для просушиванья тарелокъ.** Она прибивается къ стѣнѣ.

86) **Ковшики.** Ц. отъ 15 к.

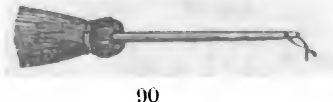
87) **Чугунъ-тушилка для собиранья угольевъ.** Ц. отъ 50 к.

88) **Щипцы и желѣзная лопаточка** для выгребанія угольевъ. Ц. отъ 15 к.

89) **Труба** для самовара Ц. отъ 20 к.

90) **Мочалочная кисть** для мытья посуды, внутренности самоваровъ и т. д.

91) **Мѣхи** для раздуванія угольевъ. Ц. отъ 60 к.



90

92) **Стоячая вѣшалка,** для просушиванія кухонныхъ полотенецъ.

93) **Простые, стѣнные, кухонные часы.** Цѣна 1 р. 50 к.

94) **Жестяное ведро** для сбрасыванья всевозможныхъ остатковъ Ц. отъ 50 к.

95) **Швабра** для мытья пола. Ц. 10 к.



92

97

96) **Желѣзный** стругъ съ двумя ручками, для соскабливанія грязи съ кухоннаго стола, съ дощечекъ и проч. Ц. отъ 50 к.

97) **Самоваръ-кухня.** Онъ мѣдный, внутри вылуженный, имѣетъ дугообразную ручку и колѣнообразную трубу для отвода дыма. Раздѣленъ внутри перегородкою такимъ образомъ, что одновременно можно кипятить и воду для чая и варить супъ, щи и пр. Особенно полезенъ во время похода, на охотѣ, при дальнихъ путешествіяхъ въ пустынныхъ мѣстахъ.—Можетъ быть привязанъ къ сѣдлу или носимъ за плечами вмѣсто ранца. Маленькая кухня, на 2 человѣка, входитъ даже въ ранецъ, если только въ ней ничего не варится, а находятся лишь сырые продукты. Такой самоваръ, даже на 4 человѣка, вѣситъ на половину меньше ранца. При переноскѣ варить также, какъ и на мѣстѣ, стоитъ только запастись водою, положить заранѣе обмытую говядину или что другое. Поднявъ по дорогѣ разнаго горючаго матерьяла, бросить его въ трубу печки, зажечь, отводя дымъ въ сторону, имѣющеюся, при кухнѣ, особою трубою.—Если необходимо обогрѣться или сварить что либо, а ночью раскладывать огня нельзя, то этотъ самоваръ—кухня можетъ

принести неоцѣнимую услугу. Во время войны, даже при тревогѣ, нѣтъ надобности выливать ни чая, ни кушанья, а только закрыть кухню, взявъ ее съ собою. Продается въ Петербургѣ, на Невскомъ проспектѣ, въ домѣ Казанскаго собора, № 25—1, въ магазинѣ **Ф. Золотова**. Цѣна этого самовара кухни, на 1 человѣка въ 3 стакана, 7 р. 50 к.; на 2 человѣка въ 5 стакановъ 8 р. 50 к., на 3 человѣка, въ 7 стакановъ, 9 р. 50 к. и на 4 человѣка, въ 9 стакановъ—10 р. 50 к.

Для этихъ самоваровъ имѣются особыя футляры, имѣющіе видъ ранца, очень удобные для носки черезъ плечо, какъ сумки. Они продаются отдѣльно отъ 3 р. 25 к. до 4 руб., смотря по величинѣ самовара.

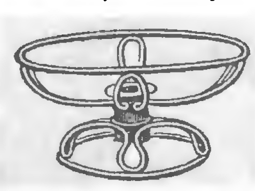
---

4. НОВѢЙШІЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ОБѢДЕННАГО И ЧАЙНАГО СТОЛА.

(Съ рисунками).

98) Очень красива новѣйшая никилированная посуда, какъ то: **самовары, кофейники, подносы, сотейники** для форшмаковъ, рагу, шарлотокъ. Сковородки разной величины для бифштексовъ, яичницъ и пр.

99) Очень красива и удобна **никилированная подставка** для подогрѣванія блюдъ. Подставка эта съ одной стороны овальная, для длиннаго блюда, съ другой стороны—круглая, для круглаго блюда. Посрединѣ прикрѣплена спиртовая лампочка, опрокидывающаяся соотвѣтственно блюду. Ставятся на нее блюда съ кушаньями, которыя вкусны. когда подаются горячими, какъ то колдуны, вареники, пельмени, макароны и пр. Цѣною 4 руб., въ 8—9 верш. длиною.

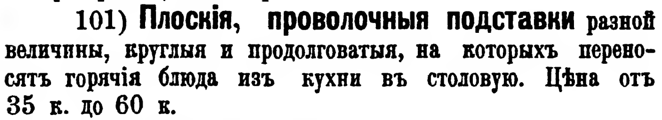


99

100) **Никилированная подставка, низенькая,** на самыхъ маленькихъ колесикахъ, узорчатая, ажурная. На нее ставятся блюда съ кушаньемъ, чтобы легче передвигать ихъ отъ одного лица къ другому. Величина 1/4 квадр. арш. Ц. отъ 2 р.



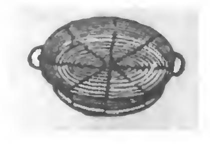
100



101) **Плоскія, проволочныя подставки** разной величины, круглыя и продолговатыя, на которыхъ переносятъ горячія блюда изъ кухни въ столовую. Цѣна отъ 35 к. до 60 к.

102) **Этажерка жестяная,** въ 1/2 аршина вышины, для сервировки раковъ къ завтраку.

Эту этажерку убираютъ зеленью петрушки или крессъ-салата, сверхъ которыхъ кладутъ вареные раки.



101

103) **Никилированная, высокая подставка,** на мраморной доскѣ для окороковъ. Цѣною 10 руб.

104) **Разнообразные кофейники,** для варки кофе. Но самый вкусный кофе выходитъ при варкѣ его въ мѣдномъ или томпаковомъ, лужономъ кофейникѣ. См. прил. рис. Въ кофейникѣ 1/4 арш. вышины и 3 верш. въ діаметрѣ внизу, вмѣщается 4 большія чашки кофе. Вливается сперва кипятокъ, до полови-

ны кофейника, т. е. до вставляемаго въ кофейникъ вылуженнаго ситечка. Затѣмъ вставляется это ситечко, сыплется въ него шесть полныхъ чайныхъ ложекъ только что смолотаго кофе и одна чайная ложка цикорія, накрывается крышкой, ставится на плиту и т. д. Ц. отъ 2 р.



103

102

105) **Хрустальная тарелка съ колпакомъ для сыра.**

106) **Фаянсовая или деревянная съ рисунками дощечка,** на которой рѣжутъ хлѣбъ и булки. Отъ 35 до 85 к.

107) **Вилка**, подаваемая на блюдѣ съ овощами, какъ-то съ зеленымъ горошкомъ и пр.

108) **Деревянная вилка и ложка для салата.**

109) **Ножъ и вилка,** подаваемыя къ столу для разрѣзыванья мяса и дичи.

110) **Серебряная или мельхіоровая лопаточка,** чтобы брать съ блюда сухое пирожное. Ц. отъ 2 р.

111) **Никилированныя ножницы** для разрѣзыванья вѣтокъ винаграда.

112) **Рыбная** продолговатая ложка.

113) **Круглая**, полуглубокая, серебряная или никилированная, **дурх-шлаковая ложка** для колдуновъ, вареникoвъ и пр.

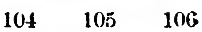
114) **Пилочка для лимона,** въ магазинѣ Кача, въ Петерб. на Невскомъ просп. Ц. 2 р. 50 к.

115) **Пробка съ ключемъ** для сбереженія начатыхъ бутылокъ съ винами. Ц. 40 коп, есть и по 15 к.

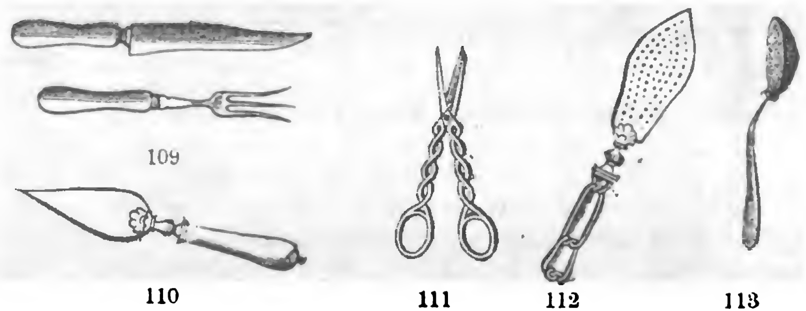
116) **Пробки** съ хрустальными и металлическими головками. Ц. отъ 15 к.

117) **Стеклянныя дессертныя ложки** для икры, варенья и пр. отъ 15 коп.

118) **Дереванныя формочки** для сливочнаго масла, по 50 коп,, **и рубчатыя лопаточки** для скатыванія его шариками.



104 105 106



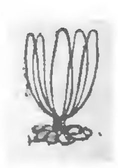
109

110 111 112 113

119) **Ножъ для откупориванія устрицъ.** Ц. 60 к.

120) **Вилка ѣсть устрицы.** Ц. 1 р. 20 к.

121) **Щипчики для обрѣзыванья проволоки у бутылокъ съ шампанскимъ.** Ц. 3 р. 50 к.



122

122) **Проволочная подставка подъ бутылки съ круглымъ дномъ.** Ц. 15 к.

123) **Пробочники.** Ц. отъ 15 к.

124) **Круглыя, фаянсовыя подставки для бутылокъ, кофейника, чайника и пр.** Ц. отъ 65 к. до 2 р.

125) **Стекляныя или металлическія, маленькія подставки, подъ ножи и вилки.** Ц. 3 р. дюжина.

126) **Вертящіеся на ножкѣ подносы** со вставленными 4—9 плоскими салатниками. для закусокъ. По серединѣ такой же, но только круглый салатникъ для хлѣба. Въ продажѣ называется «фрюстюкомъ». Ц. отъ 3 руб. 50 коп.

127) Такой же круглый, настольный **фрюштюкъ для закусокъ**, безъ подставки. Ц. отъ 3 р. 50 коп. Такой подносъ хорошо подавать и къ чайному столу, положивъ на него приготовленную закуску, хлѣбъ и печенье

128) **Судки для уксуса,** прованскаго масла, горчицы и перца.

128) **Подставки деревянныя. рѣзныя, съ 12-ю костяными ножичками, для фруктовъ.** Они представляютъ собою родъ судка, съ тою только разницею, что вмѣсто круглыхъ отверстій, какія дѣлаются для графинчиковъ съ уксусомъ, прованскимъ масломъ и пр. прорѣзываются 12 прямыхъ или косыхъ, ровныхъ узенькихъ отверстій, въ которыя вставляются ножечки, черешками вверхъ. Цѣна отъ 6 р. съ ножичками.

130) **Такія же подставки серебряныя** съ ножичками изъ слоновой кости, стальными или вызолочеными, отъ 15 р. и болѣе.

131) **Судки для водки** съ рюмками различныхъ фасоновъ, то по 3 графина въ одной корзинкѣ. кругомъ которой повѣшены 12 стаканчиковъ изъ желтаго или голубаго хрусталя, то по одному графину, на бронзовой подставкѣ, къ которой прикрѣплена гирлянда изъ бронзовыхъ листьевъ, и на которой навѣшаны 12 чарочекъ; то боченочки серебряные, стекляные и т. п.

132) Разнообразные, цвѣтные и пестрые **графины** для воды и пива, съ такими же высокими стаканами.

133) **Двойные салатники** для ягодъ.

134) **Проволочный колпакъ отъ мухъ.**

135) **Настольные красивые,** разрисованные **горшки или вазы для цвѣтовъ** (cache-pôts). Ц. отъ 3 р.

136) **Чайныя чашки** для подарковъ, въ видѣ самоварчиковъ.

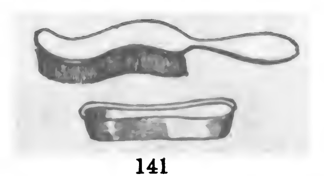
137) **Музыкальныя кружки** для пива и холоднаго питья вообще Ц. 3 р.

138) **Стекляныя мухоловки,** подъ которыя кладется кусочекъ чернаго хлѣба, посыпанный сахаромъ или просто мелкій сахаръ и въ которыя наливается мыльная или чайная вода. Ц. 30 к. Мухи подкрадываются къ сахару, летятъ затѣмъ вверхъ и попадаютъ въ налитую жидкость, изъ которой не могутъ уже выйти.

139) **Общепринятые, столовые и чайные сервизы** со всѣми ихъ принадлежностями.

140) Относительно ножей, вилокъ и ложекъ, то самый лучшій металлъ для нихъ это серебро, а затѣмъ уже и другой, но только посеребрянный. Остерегаться металла, такъ называемаго «Британія», такъ какъ онъ содержитъ вредныя примѣси мѣди, свинца и пр.

141) **Столовая щетка** для сметанья крошекъ со стола съ продолговатымъ, жестянымъ тазикомъ, въ который онѣ сметаются.

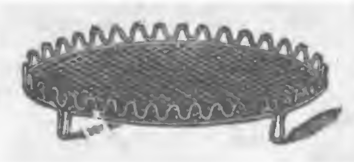


141

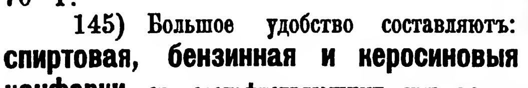
142) **Шинковка** для шинкованья огурцовъ, капусты для салата, рѣдьки и т. п. Ц. отъ 40 коп.

143) **Большая шинковка** для заготовки капусты. Цѣна 6 рублей.

144) **Металлическое сито, на ножкахъ,** на которомъ, въ сушильной печи сушатъ овощи, плоды, зелень, причемъ для зелени требуется 40—50 гр. Р., для овощей же до 70° Р.



144



145) Большое удобство составляютъ: **спиртовая, бензинная и керосиновыя канфорки** съ соотвѣтствующими ихъ величинѣ сковородками и кастрюльками.

а) **Маленькая, спиртовая канфорка,** ц. 1 руб. хороша для моментальнаго подогрѣванія воды для лѣкарствъ, примочекъ, молока и волосяныхъ щипцовъ для дамъ и т. п.

б) **Бензинная—побольше спиртовой.** На ней можно въ 5—10 минутъ вскипятить воду для чая, сварить яйца, вскипятить молоко, сварить кашу, изжарить котлеты, бифштексъ, яичницу, булку въ молокѣ размоченную, поджарить вчерашній пудингъ и пр., даже сварить бульонъ, если взять побольше самой мягкой, лучшей говядины, безъ костей, мелко нарѣзать ее, опустить въ холодную воду, вскипятить, всыпать ложку сушоныхъ или пресованныхъ кореньевъ, прокипятить минутъ 5—10, посолить, вскипятить.

Къ этимъ бензиннымъ канфоркамъ, стоющимъ, по своей величинѣ, отъ 1 р. 25 к. до 2 р. 50 к., продаются и соотвѣтствующія кастрюльки и сковородки для воды, каши, для жаренья бифстекса и пр.

Чтобы скорѣе зажечь бензинъ надо употребить двѣ зажженныя спички, которыми тереть по отверстіямъ слегка наклоненной трубочки, пока не вспыхнутъ рожки.

в) **Керосиновыя кухни,** еще бóльшаго размѣра. На нихъ можно готовить цѣлые обѣды. Ц. отъ 1 р. 25 к. до 6 р.

146) **Керосино-газовыя кухни,** горящія безъ фитиля. Наливаются керосиномъ. Ц. 8 руб. Огонь замѣняетъ силу 8 канфорокъ вмѣстѣ взятыхъ, способный расплавить олово.

147) **Бензино-газовыя кухни,** подъ названіемъ «Уника». Ц. 3 р. 50 к.

148) Для ужиновъ, при большомъ обществѣ, очень удобны, маленькіе деревянные столики, на 4-хъ ножкахъ, одинъ другого меньше, которые, будучи затѣмъ, вставлены одинъ въ другой, составляютъ какъ-бы одинъ столикъ.

ОГЛАВЛЕНІЕ II ЧАСТИ.

ПЕЧЕНЬЕ И ЗАПАСЫ.

ОТДѢЛЪ XXXIX.

Бабы малороссійскія и польскія на дрожжахъ, бабы на сбитыхъ бѣлкахъ, булки, куличи, струцели, мазурки, пляцки, сухари, крендели и прочее мелкое печенье: къ чаю, кофе, шоколаду.

(Отъ 1 до 36 стр.).

В) Булки и куличи.

Г) Мазурки на дрожжахъ.

Д) Дзядъ и пляцки.

Е) Сухари, крендели и прочее мелкое печенье къ чаю, кофе и шоколаду.

ОТДѢЛЪ XL.

Пасхи и крашеныя яйца.

ОТДѢЛЪ XLI.

Пряники.

ОТДѢЛЪ XLII.

Варенье, желе, сиропы.

Б) Желе (варенье).

В) Сиропы сахарные.

ОТДѢЛЪ XLIII.

Сокъ безъ сахара, сокъ для мороженаго, консервы.

(Отъ 65 до 74 стр.)

А) Сокъ безъ сахара.

Б) Приготовленіе соковъ на зиму для мороженаго.

В) Консервы изъ свѣжихъ ягодъ и фруктовъ, на зиму, для компотовъ, мороженаго и дессерта.

Г) Варенье для украшенія тортовъ и компотовъ.

ОТДѢЛЪ XLIV.

Наливки, вишневка, шиповка, водица.

(Отъ 75 до 85 стр.)

А. Наливки

Б) Вишневка.

В) Шиповка.

Г) Легкія домашнія шиповки иначе водицы.

ОТДѢЛЪ XLV.

Водки безъ сахара, сладкія водки, ликеры, пунши и разное питье.

(Отъ 86 до 95 стр.)

А) Водки безъ сахара.

Б) Сладкая водка или ратафія

Б) Водки очень сладкія, въ родѣ ликеровъ.

Г) Разные пуншы.

Д) Разное питье.

Различные сорта здороваго кофе.

ОТДѢЛЪ XLVI.

Квасъ, пиво, медъ.

(Отъ 96 до 104 стр.)

А) Квасъ.

Б) Заготовка московскихъ квасовъ.

В) Пиво.

Г) Заготовка меда.

ОТДѢЛЪ XLVII

Заготовка уксуса, горчицы, постнаго масла, крупы и крахмала.

(Отъ стр. 105 до 112 стр.)

ОТДѢЛЪ XLVIII.

Сливочное и прочее масло, сыръ, сливки, яйца.

(Отъ 113 до 123 стр.)

А) Масло.

Б) Сыры.

В) Молоко и сливки.

Г) Сбереженіе яицъ.

ОТДѢЛЪ XLIX.

Дрожжи, хлѣбъ.

(Отъ 124 до 130 стр.).

ОТДѢЛЪ L.

Разные запасы изъ ягодъ и фруктовъ.

(Отъ 131 до 166 стр.).

В) Запасы изъ сливъ.

Б) Запасы изъ грушъ.

Г) Запасы изъ вишень.

Д) Запасы изъ винограда.

Е) Запасы изъ апельсинъ.

Ж) Запасы изъ дыни и арбуза.

З) Запасы изъ тыквы.

И) Запасы изъ крыжовника.

І) Запасы изъ лимоновъ.

К) Запасы изъ ананасовъ.

Л) Запасы изъ малины.

М) Запасы изъ орѣховъ и миндаля.

Н) Запасы изъ брусники.

О) Запасы изъ клюквы.

П) Запасы изъ шиповника.

Р) Запасы изъ розоваго цвѣта.

С) Запасы изъ земляники.

ОТДѢЛЪ LI.

Запасы изъ овощей и зелени.

(Отъ 167 до 193 стр.).

А) Запасы изъ цвѣтной капусты.

Б) Запасы изъ капусты обыкновенной.

ОТДѢЛЪ LII.

Сбереженіе, исправленіе, соленіе, сушеніе, маринованіе и копченіе рыбы и дичи, и ихъ перевозка.

(Отъ 194 до 203 стр.).

А) Сбереженіе рыбъ, домашнихъ птицъ и дичи и ихъ перевозка.

Б) Сушеніе рыбъ.

В) Соленіе рыбъ, приготовленіе икры визиги, клея.

Г) Маринованіе рыбъ и птицъ.

Д) Копченіе рыбъ и птицъ.

ОТДѢЛЪ LIII.

Запасъ изъ говядины, телятины, баранины и свинины.

(Отъ 204 до 215 стр.).

А) Запасы изъ говядины, телятины, баранины и свинины.

Б) Запасы изъ свинины.

ОТДѢЛЪ LIV.

ТОЛКОВЫЙ СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ, УПОТРЕБЛЯЕМЫХ В РЕЦЕПТАХ

Аморетки	мозги из воловьих (говяжьих) костей, отваренные, нарезанные и доведенные в бульоне до кипения;
Анчоус	мелкая морская рыба из рода сельдей, которую консервируют в уксусе с пряностями; используется в качестве гарнира для кушаний из зелени и кореньев;
Артишок	травянистое растение с крупными соцветиями, нижние мясистые части которого идут в пищу;
Бергамот	сорт сладких сочных груш;
Брез	жир, образующийся при варке мяса, который снимают вместе с пеной при приготовлении бульонов и супов;
Булка	русское название всякого белого хлеба (в отличие от черного);
французская	городская;
польская	ситный хлеб;
Вершок	старая русская мера длины, равная 4,4 см;
Гарнец	старая русская мера сыпучих веществ, равная 3,28 л, (1/4 ведра, 12 стаканов);
Горчица сарептская	одна из самых популярных приправ, известно несколько сортов: английская, сарептская, черная; способы приготовления см. №№ 35—78—3589;
Земляная груша	топинамбур — многолетнее растение сем. сложноцветных, родственное подсолнечнику; клубни идут в пищу;
Золотник	старая русская мера веса, равная 4,26 г;
«Испанский ветер» или туроны	вид мелкого печения испанского изобретения (сходного с безе). В отличие от безе туроны содержат муку и меньшее количество белков по отношению к сахару, а также требуют иной технологии приготовления;
Каплун	кастрированный (холощеный) петух, откармливаемый на мясо;
Капорцы	каперсы — почки вечнозеленого средиземноморского растения, которые специально маринуют и только в таком виде используют как острую приправу; можно заменить маринованными зелеными плодами настурции;
Капуста итальянская или сафой	капуста савойская — разновидность овощной капусты, вкусовые качества выше, чем у кочанной капусты, для квашения непригодна;
Кервель	однолетнее растение сем. зонтичных, листья употребляются в качестве пряной приправы, см. № 708;
Кислые щи	разновидность кваса из пшеничной муки, пшеничного и ячменного солода, гречневой муки, см. № 3528;
Кляр	полужидкое тесто, применяемое для покрытия мяса птицы, рыбы, овощей, фруктов перед обжариванием, см. №№ 298—300;
Кнель	изделия из мясного или рыбного фарша, протертого через сито, отваренные в бульоне или соленой воде, подаются в бульоне или в виде гарнира, см. №№ 226—234;

Пулярка	жирная, откормленная курица;
Рыбий клей	особое высококачественное желирующее вещество, приготовленное из покрытия, выстилающего внутреннюю сторону плавательных пузырей осетровых рыб; используется для желирования соков, бульонов, мармеладов и пр.;
Селлерей	сельдерей;
Смоленская крупа	мелкая гречневая крупа, обкатанная до величины макового зерна;
Снеток	небольшая озерная и речная рыбка, которую вначале вялят на ветру, а потом слегка досушивают в печи; обладает особым подвялено-печеным вкусом;
Тапиока	крахмалоподобный экстракт, получаемый из корней маниоки и представляющий собой полупрозрачные крупинки неправильной формы; тапиока быстро варится, применяется для супов, бульонов, диетических питательных каш;
Точеная морковь (петрушка, репа, сельдерей)	точеные коренья, т. е. красиво нарезанные, см. № 251;
Трибулька	зеленый лук-сеянец;
Флер-д'оранж	напиток, приготовленный из свежесорванных цветков флер-д'оранжа;
Фритюр	название жира, в котором жарят кулинарные изделия или продукты; употребление см. № 297;
Франкфуртский порошок	разрыхлитель, применяемый при изготовлении теста, см. № 3683;
Фунт	старая русская мера веса, равная 409,5 г;
Шампиньонная эссенция	концентрированный настой из шампиньонов, употребляемый для приготовления соусов, см. № 3944;
Шарлот	сорт мелкого лука;
Шептала	сушеные абрикосы, персики без косточек;
Шлем	перловое или рисовое пюре;
Шпек	почечный жир;
Шниттлук	многолетнее травянистое растение сем. луковых, в пищу употребляют молодые листья;
Штоф	старая русская мера жидкости, равная 1,23 л (1/10 ведра), а также бутыль такой меры.

Коландра (кишпец)	кориандр
Коринка	сушеный черный мелкий виноград без семян;
Крутон	гренки из круп, подаются к бульонам, щам и борщам, или десертное блюдо из хлеба и сладких фруктов (засахаренных или сваренных в сиропе), см. №№ 1668—1675, 377—385;
Ланспик	поварской термин для обозначения выпаренного до состояния желе бульона (мясного или рыбного), остающегося при этом прозрачным и ароматным, сохраняющим при этом полный вкус продукта; употребляется для заливного, майонезов;
Лот	весовая мера, равная 12,8 г;
Льезонирование	введение в полуфабрикат блюда связывающего, склеивающего пищевого продукта; льезонирующими средствами обычно являются яичный белок или взбитое яйцо (целиком), желатин, агар, крахмал;
Макароны итальянские	спагетти, см. № 237;
Масло	
чухонское	приготавливается из чистой сметаны без примесей простокваши и муки, можно заменить сливочным;
маковое	приготавливается из белого мака, употребляется для жарения рыбы, заправки постных супов и соусов;
пармезанское	масло с добавлением пармезана, см. № 3630;
Меренга	кондитерское изделие, напоминающее по составу пирожное безе и приготавливаемое без муки — из белков и сахара, с использованием в качестве начинки — прослойки взбитых сливок или варенья
Молоко	
миндальное, маковое (конопляное)	сладкие подливки к киселям, пудингам, кашам на молоке или воде, см. №№ 492, 493;
Муравленый горшок	глиняный горшок, покрытый глазурью (муравой);
Мушкатный цвет	пряность, получаемая из околоплодника мускатного ореха (ариллуса) — порошок желто-оранжевого цвета; применяется главным образом при изготовлении десертных блюд и печенья;
Обланжировать	бланшировать — быстрое обваривание или ошпаривание любого пищевого продукта в замкнутом сосуде или погружением в кипяток;
Овсянка шотландская	овсяная мука;
Перец	
кайенский	красный, имеет удлиненную форму и темно-красный цвет;
английский	душистый перец;
простой	черный (горошек или молотый);
Пикули	мелкие маринованные овощи в сочетании с фруктами; употребляются в качестве закуски или для гарнирования мясных блюд;
Пирожки в раковинах	пирожки, подаваемые к первым блюдам, из слоеного или заварного теста, с различным фаршем, которыми наполняют раковые скорлупки, раковины можно заменить жестяными формочками, см. №№ 370—374;

ББК 36.997
М 75

Репринтное воспроизведение четвертого издания

Москва 1901 г.

Составители словаря терминов Акопова Г. И.
Королькова Н. В.

Е. Молоховец
«Подарок молодым хозяйкам». Репринтное воспроизведение. ММП «Поликом». 1991. Стр. 1—1056

М $\frac{3404000000—01}{91}$ — без объявл.